

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ANDREA VARGAS

**NA PERSPECTIVA DA QUALIDADE AMPLA: OS DESAFIOS E AS
OPORTUNIDADES PARA A AGRICULTURA FAMILIAR FRENTE ÀS COMPRAS
PÚBLICAS**

CURITIBA

2017

ANDRÉA VARGAS

**NA PERSPECTIVA DA QUALIDADE AMPLA: OS DESAFIOS E AS
OPORTUNIDADES PARA A AGRICULTURA FAMILIAR FRENTE ÀS COMPRAS
PÚBLICAS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição - PPGAN do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Alimentação e Nutrição.

Orientadora: Prof^a Dr^a. Islândia Bezerra
Coorientadora: Prof^a Dr^a. Mônica de Caldas Rosa dos Anjos

CURITIBA

2017

Vargas, Andréa

Na perspectiva da qualidade ampla: os desafios e as oportunidades para a agricultura familiar frente às compras públicas / Andréa Vargas – Curitiba, 2017.

112 f. : il. (algumas color.) ; 30 cm

Orientadora: Professora Dra. Islândia Bezerra

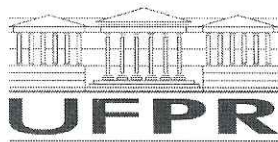
Coorientadora: Professora Dra. Mônica de Caldas Rosa dos Anjos

Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, Setor de Ciências da Saúde. Universidade Federal do Paraná.

Inclui bibliografia

1. Pregão. 2. Produção de alimentos. 3. Consumo de alimentos. 4. Qualidade dos alimentos. I. Bezerra, Islândia. II. Anjos, Mônica de Caldas Rosa dos. III. Universidade Federal do Paraná. IV. Título.

CDD 612.3



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
Setor CIÊNCIAS DA SAÚDE
Programa de Pós-Graduação ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da dissertação de Mestrado de **ANDREA VARGAS** intitulada: **Na perspectiva da qualidade ampla: os desafios e as oportunidades para a agricultura familiar frente às compras públicas**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua APROVAÇÃO no rito de defesa.

A outorga do título de mestre está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

Curitiba, 10 de Julho de 2017.


MONICA DE CALDAS ROSA DOS ANJOS
Presidente da Banca Examinadora (UFPR)


NILSON MACIEL DE PAULA
Avaliador Externo (UFPR)


SUZI BARLETTTO CAVALLI
Avaliador Externo (UFSC)

AGRADECIMENTOS

A decisão tomada no ano de 2015 possibilitou adentrar em um novo desafio, que proporcionou momentos incomparáveis. Com o mestrado descobri e redescobri oportunidades, variados caminhos a se percorrer e anseios. Tive a oportunidade em ampliar horizontes e recomeçar. Recomeçar como pessoa e como profissional.

Durante este processo, muitas pessoas foram importantes para que a finalização deste mestrado fosse possível.

Agradeço, primeiramente, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição – PPGAN pela oportunidade em poder enriquecer os meus conhecimentos e aprimorar a minha atuação profissional. Assim, agradeço também, à todas as professoras do programa que de alguma forma contribuíram para a construção desta dissertação.

Agradeço ainda ao diretor do meu setor de atuação, Lineu, por contribuir para a consolidação do meu afastamento profissional, permitindo a minha dedicação integral ao mestrado e a construção desta dissertação.

Aos agricultores e representantes das organizações da agricultura familiar participantes do estudo, pela atenção concedida e também pela importante contribuição por meio dos conhecimentos transmitidos.

À orientadora Islândia Bezerra e à coorientadora Mônica de Caldas Rosa dos Anjos por compartilharem o conhecimento e as ideias que enriqueceram imensamente a construção desta dissertação e que permitiram a materialização da mesma. Ainda, agradeço pelo acolhimento e por apresentarem novos caminhos (e encantadores) que podem ser percorridos durante a atuação como nutricionista.

Aos meus pais, Ademir e Ionice, por sempre atuarem como minha força e mostrarem que sempre podemos conquistar o que desejamos com dedicação e comprometimento.

À minha irmã Adriana, por compartilhar os momentos de dificuldades e também de conquistas durante a elaboração desta dissertação.

Ao meu esposo, Rodrigo, por compreender o momento de dedicação que estava percorrendo e por me apoiar sempre nesta jornada, inclusive nos momentos de leitura dos artigos em inglês.

Aos meus amigos, pelo importante apoio e pelo acolhimento durante os momentos inquietantes.

Agradeço também à minha querida turma de mestrado, pelos momentos inesquecíveis que compartilhamos e pelas amizades que construímos. Levarei todas em meu coração com muito carinho.

RESUMO

O presente estudo visa compreender o processo de comercialização de alimentos entre o segmento da agricultura familiar e o mercado institucional, mediante o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na sua modalidade Compra Institucional (CI), considerando o conceito de qualidade ampla como norteador para o entendimento de possíveis avanços e barreiras existentes e consequente percepção dos fatores que contribuem com estes dois aspectos. Utiliza-se a abordagem qualitativa como orientadora para a coleta de dados, realizada mediante entrevistas a partir de roteiros semiestruturados. Os colaboradores do estudo são representantes de organizações da agricultura familiar que participaram de alguma das chamadas públicas ou de reuniões prévias a publicação de seus editais, realizadas por uma instituição pública de ensino superior situada no estado do Paraná. Os resultados, apresentados em três categorias, evidenciam que a percepção sobre qualidade do alimento é polissêmica, podendo restringir ou abranger a participação de agricultores familiares no mercado institucional. Dentre os resultados encontrados, percebe-se que a instituição selecionada considera, em seus editais de chamada pública, aspectos de qualidade definidos como da qualidade ótima, restritos às características inerentes somente ao alimento, excluindo, com isso, a possibilidade de inserção de novos alimentos. Reconhece-se que o PAA e as chamadas públicas, apesar de apresentarem algumas barreiras e dificuldades para sua implantação e efetividade, são considerados instrumentos de fortalecimento e de inclusão do segmento da agricultura familiar no mercado institucional. A proposta do PAA demonstra estar mais conectada à qualidade ampla, podendo orientar a construção de editais, mais inclusivos e eficazes em seus processos de comercialização. Conclui-se que algumas estratégias de aproximação e diálogo com as organizações de agricultores familiares são necessárias para superar dificuldades existentes no processo, otimizando a relação de compra e venda entre o segmento da agricultura familiar e os órgãos públicos.

Palavras-chave: Chamada Pública. Compra Institucional. Conceito de qualidade do alimento. Programa de Aquisição de Alimentos.

ABSTRACT

The present study aims to understand the food marketing process between Family Farmers and the institutional market, through the "Food Purchase Program" (PAA), "Institutional Purchase" modality (CI), considering the concept of broad quality as a guideline to understand possible advances and barriers and consequent perception of the factors that contribute to these two aspects. A qualitative approach is used as a guideline for data collection, carried out through interviews from semi-structured scripts. The study collaborators are representatives of family agriculture organizations that participate in some of the public procurement or meetings prior to the publication of their edicts, carried out by a public higher education institution located in the state of Paraná. The results, presented in three categories, show that the perception about food quality is polysemic and may restrict or cover the participation of family farmers in the institutional market. Within the results found, it is noticed that the selected institution considers, in its public procurement edicts, quality aspects defined as of the "optimal" quality, restricted the characteristics inherent only to food, thus excluding the possibility of insertion of new foods. It is recognized that the PAA and public procurement, despite presenting some barriers and difficulties to its implementation and effectiveness, are considered tools for strengthening and inclusion of the segment of family agriculture in the institutional market. The proposal of the PAA shows to be more connected to the broad quality, being able to guide the construction of edicts, more inclusive and effective in its commercialization processes. It is concluded that some strategies of approximation and dialogue with the organizations of family farmers are necessary to overcome difficulties in the process, optimizing the relationship of buying and selling between the segment of family agriculture and public institutions.

Keywords: Public Procurement. Institutional Purchase. Concept of broad food quality. Food Purchase Program.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - OS ASPECTOS QUE ENVOLVEM A QUALIDADE DOS ALIMENTOS NA VISÃO DOS CONSUMIDORES	17
FIGURA 2- ÁRVORES NATIVAS DO ESTADO DO PARANÁ.....	58
FIGURA 3 - A CONSTRUÇÃO DAS CATEGORIAS DE ANÁLISE	63

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - QUALIDADE ÓTIMA E QUALIDADE AMPLA: ASPECTOS, ABRANGÊNCIA E LIMITAÇÕES	24
QUADRO 2 - APRESENTAÇÃO DOS TIPOS DE CONTROLE DE QUALIDADE	25
QUADRO 3 - ESPECIFICAÇÕES DA ESTRUTURA DO INSTRUMENTO DE CAMPO	60
QUADRO 4 - OS ASPECTOS QUE ENVOLVEM O CONCEITO DE QUALIDADE E SUAS CONTRIBUIÇÕES.....	36
QUADRO 5- ASPECTOS DE QUALIDADE CONTEMPLADOS NAS CHAMADAS PÚBLICAS DA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SUPERIOR	84

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 CAPÍTULO I – FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
2.1 AS QUESTÕES NORTEADORAS	15
2.2 CONCEITUANDO O TERMO QUALIDADE	19
2.3 QUALIDADE E LEGISLAÇÕES: SUPLANTANDO OS DESAFIOS DOS CONCEITOS	32
2.3.1 Controle de qualidade prescritivo	33
2.3.2 Controle de qualidade normativo	35
2.3.3 O processamento de alimentos e a relação com os controles de qualidade	37
2.4 A AGRICULTURA FAMILIAR E O PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS	42
2.4.1 O segmento da agricultura familiar	42
2.4.2 As políticas públicas e o Programa de Aquisição de Alimentos	43
2.4.3 Os modos de aquisição para o mercado institucional: a chamada pública e a Lei nº 8.666/1993	49
2.4.3.1 Observando as diferenças e semelhanças	53
3 CAPÍTULO II - PERCURSO METODOLÓGICO	55
3.1 RECORTE EMPÍRICO E SELEÇÃO DOS SUJEITOS	55
3.2 TÉCNICAS DE INVESTIGAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS	58
3.2.1 Coleta de dados	58
3.2.2 Das análises dos dados	61
3.2.3 Dos aspectos éticos	65
4 CAPÍTULO III - RESULTADOS E DISCUSSÃO	66
4.1 CARACTERIZAÇÃO DAS ORGANIZAÇÕES	66
4.2 ALIMENTO DE QUALIDADE E PADRÕES DE CONTROLE: VISÕES E VIVÊNCIAS	67
4.3 SOBRE AS CHAMADAS PÚBLICAS PAA-CI: O CASO DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SUPERIOR	75
4.4 GERMINANDO E DISTRIBUINDO OS FRUTOS: O SURGIMENTO DAS ORGANIZAÇÕES E A COMERCIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS	85
5 CONCLUSÃO	93
REFERÊNCIAS	96
APÊNDICE 1 – ROTEIROS ELABORADOS	109

1 INTRODUÇÃO

A escolha do tema para o estudo se deu devido a minha atuação em uma instituição pública de ensino superior pertencente ao estado do Paraná que adquire gêneros alimentícios da agricultura familiar, via Programa de Aquisição de Alimentos, na sua modalidade Compra Institucional (PAA-CI). A partir da experiência no setor de compras do Restaurante Universitário e na elaboração das chamadas públicas, foram constatadas determinadas dificuldades nos processos de elaboração dos editais e aquisição, motivando a busca pelo aprofundamento sobre o tema a fim de obter informações que possam auxiliar na superação das barreiras que são frequentemente encontradas nos processos de aquisição.

A busca pela compreensão dos aspectos que estão relacionados ao processo de comercialização de alimentos entre o segmento da agricultura familiar e o mercado institucional, dentro do PAA-CI, visando identificar as barreiras e buscar a superação daquelas existentes, serviu como inspiração para esta escolha.

Dentre os aspectos envolvidos no processo de comercialização, destaca-se o aspecto da qualidade e as visões relacionadas ao seu conceito, pois o conceito de qualidade adotado pelos órgãos públicos para a construção dos editais de chamada pública, pode ser facilitador para a inclusão do segmento da agricultura familiar ou se tornar uma barreira capaz de inviabilizar todo o processo.

Nesta perspectiva, salienta-se que o conceito de qualidade pode apresentar variadas visões, contendo diversificados critérios, e estar relacionado com o ambiente em que os indivíduos estão inseridos dentro do sistema agroalimentar. Ainda, a qualidade não está vinculada somente às propriedades do próprio alimento, mas está também relacionada com os modos adotados para que estas propriedades sejam alcançadas. (MORRIS, YOUNG; 2000). Sendo assim, se o conceito de qualidade for visto pela ótica mais diversificada de aspectos, pode possibilitar a maior eficácia dentro dos processos de comercialização, como os de chamada pública, por exemplo. Desta forma, para o estudo, aborda-se sobre o conceito da qualidade ampla trazido por Prezotto (1999), que engloba os aspectos da qualidade ótima (sanitária ou higiênica, nutricional, organoléptica¹, facilidade de uso e regulamentar), adicionados

¹ Para o estudo, optou-se por utilizar o termo sensorial no lugar de organoléptica, por conta do desuso desta palavra.

dos aspectos ecológico, aparência, social e cultural. Considera-se que o conceito de qualidade ampla possui uma visão mais abrangente e engloba aspectos importantes quando se pensa em produção de alimentos e valorização de produtores e consumidores.

No que se refere à produção de alimentos advindos de segmentos como o da agricultura familiar, e especialmente aos alimentos processados, existem algumas barreiras, como aquelas que dizem respeito às normas sanitárias, que dificultam a comercialização, ultrapassando assim as questões de gestão, e condicionam alguns estabelecimentos produtores a atuar no setor informal. Wilkinson e Mior (1999), descrevem sobre o setor informal, afirmando que este se difere do ilegal, uma vez que os produtos advindos do setor informal não são proibidos como no caso de situações relacionadas ao contrabando, por exemplo, mas relaciona-se a uma atividade em que os processos de produção não se adequam nos padrões de regulação vigentes. Os autores indicam que podem estar associadas a esta barreira as relações de trabalho (sem carteira assinada ou uso de trabalho infantil), as instalações (funcionamento sem alvará por exemplo) ou as normas técnicas de produção (como a inadequação aos regulamentos industrial e sanitário), sendo que é de responsabilidade dos órgãos fiscalizadores e das suas normas reguladoras, o enquadramento dos estabelecimentos que estão atuando no setor informal.

A partir disto, infere-se que os aspectos impeditivos inseridos na realidade produtiva de locais associados ao ambiente familiar, geram impactos nas questões culturais, sociais e econômicas, por exemplo, que envolvem a produção de alimentos relacionada principalmente com os pequenos e médios produtores. Estas questões podem afetar ainda a Soberania Alimentar² e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)³ da população, já que ao fragilizar a produção e comercialização de alimentos de pequenos e médios produtores, abre-se caminho para a oferta de alimentos que são processados por grandes indústrias ou em larga escala, sendo que muitas vezes

² Por meio da definição construída pela Via Campesina em 2001, a Soberania Alimentar pode ser entendida como “o direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica, e o direito de decidir seu próprio sistema alimentar e produtivo.” (MEIRELES, 2004).

³ Por SAN, entende-se que é “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. (BRASIL, 2006b).

são mais processados/industrializados e não respeitam aspectos como a tradição alimentar local, por exemplo.

Sendo assim, pode-se alegar que, apesar da existência de normas mais próximas da realidade produtiva em pequena e média escala, ainda ocorrem problemas relacionados aos métodos de fiscalização, pautados em resoluções voltadas à larga escala de produção, a exemplo da Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), dificultando, muitas vezes, o crescimento dos setores produtivos de pequena escala, e a inserção de famílias agricultoras que processam alimentos de maneira artesanal, no mercado de alimentos. Isto ocorre, pois, a utilização destas normas de maneira descontextualizada, ou seja, para produção em pequena e média escala, impossibilita que estes produtores se adéquem às exigências prescritas na lei, mantendo-se às margens do mercado de alimentos. (ISPN, 2012).

Portanto, não é suficiente a construção de normas específicas, adequadas à realidade produtiva, é necessário promover a sensibilização dos agentes de fiscalização, para que possam auxiliar na qualificação continuada dos produtores, objetivando a legalização da produção e consequente inserção no mercado. (ISPN, 2012). Salienta-se ainda que não se trata de flexibilizar as normas, mas sim em contextualizá-las, de modo que sua elaboração ocorra mediada pela realidade produtiva e pelos reais riscos de contaminação provenientes da pequena e/ou média escala de produção.

A alimentação da população brasileira possui uma significativa participação do segmento da agricultura familiar, como base produtora, responsável pelo abastecimento alimentar do país, fazendo-se sempre presente na conformação da nossa sociedade. Apesar disto, no Brasil, este segmento ainda necessita de maiores investimentos para que a participação seja cada vez mais fortalecida, havendo a disponibilidade de alimentos para a população. (BURLANDY, 2009). Devido a esta importância que o segmento apresenta para o país, o estado brasileiro conjuntamente com a sociedade civil (organizações não governamentais, movimentos sociais, acadêmicos, dentre outros) tem buscado criar e implementar políticas públicas que fomentem estratégias de fortalecimento deste segmento, ofertando também novas possibilidades de mercado, como o institucional, para a atuação do segmento.

Observa-se que até a década de 90, no Brasil, as políticas formuladas não eram inclusivas para o segmento da agricultura familiar, sendo voltadas principalmente para

os grandes produtores. Porém, a partir desta década se iniciou no Brasil a construção de políticas que buscavam o desenvolvimento agrícola também das pequenas e médias famílias agricultoras, devido especialmente à reivindicação de movimentos sociais, pela inclusão do segmento. (GRISA; SCHNEIDER, 2015). Dentre as políticas que possibilitaram esta inclusão, apresenta-se nesse estudo o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), criado em 2003, por meio da Lei nº 10.696. (BRASIL, 2003).

O PAA está inserido dentro de um dos quatro eixos articuladores do Programa Fome Zero⁴, que busca promover o fortalecimento da agricultura familiar no país. O programa visa proporcionar o abastecimento alimentar no país, fortalecendo as famílias agricultoras nos níveis locais e regionais e suas respectivas redes de comercialização (BRASIL, 2014b) e contribuir com a diminuição da situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, com consequente erradicação da fome na população brasileira. Além disto, ao viabilizar para o segmento da agricultura familiar potenciais compradores, o PAA possibilita a estabilização de preços no mercado, a redução de perdas na produção, subsidiando a melhora da qualidade dos alimentos produzidos, proporcionando, assim, agregação de valor aos produtos, geração de renda e consequente redução da pobreza. (WFP, 2015a). O PAA contribui também para o fortalecimento da economia local e melhoria da situação de SAN, tanto dos consumidores quanto dos produtores. Além disso, o programa busca fortalecer a produção orgânica e agroecológica, valorizar a biodiversidade, estimular o cooperativismo e o associativismo, além de incentivar e proporcionar hábitos alimentares mais saudáveis. (BRASIL, 2014b).

O PAA, enquanto estratégia de compra, inova, a partir da sua maneira de mediar a aquisição de gêneros alimentícios por meio da chamada pública, havendo assim a dispensa de licitação. Este formato potencializou e estimulou a inserção da agricultura familiar⁵ organizada em associações e cooperativas, havendo a exigência

⁴ O Programa Fome Zero ou Estratégia Fome Zero, criado em 2003, passou por reformulações e ampliações em 2011, sendo convertido para o Plano Brasil sem Miséria. (GRISA; SCHNEIDER, 2014).

⁵ [...] aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - Não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - Utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - Tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;

V - Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família. (BRASIL, 2006a).

de formalização. A chamada pública torna o processo de aquisição menos burocrático, quando comparado com a Lei nº 8.666/1993 (BRASIL, 1993a), ou Lei de Licitações, constituindo assim um processo simplificado de compra, fomentando acesso e participação dos agricultores familiares nas compras institucionais.

No entanto, mesmo que haja programas específicos para a agricultura familiar e maneiras mais simplificadas de aquisição de gêneros alimentícios, algumas barreiras ainda são encontradas dentro da relação de compra e venda entre agricultores e órgãos públicos, conforme evidenciou Paula (2016). Assim, com o intuito de identificar as dificuldades que famílias agricultores enfrentam para a legalização de seus produtos e que podem inviabilizar esta relação de comercialização, se justifica a relevância deste estudo de forma a compreender melhor sobre os aspectos que podem facilitar, ou não, a inclusão do segmento da agricultura familiar no mercado institucional, considerando para tanto, a concepção de qualidade, mais especificamente, de qualidade ampla.

Sendo assim, o objetivo geral do presente estudo é *compreender a percepção de agricultores familiares, mediante as suas organizações, inseridos no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) modalidade Compra Institucional (CI) sobre a comercialização dos seus alimentos e produtos para o mercado institucional, considerando a noção de qualidade ampla.*

Para tanto, foram considerados os seguintes objetivos específicos:

- Analisar a experiência da participação das organizações da agricultura familiar nas chamadas públicas de uma instituição pública de ensino superior participante do PAA-CI;
- Correlacionar o conceito de qualidade ampla com os processos de aquisição de alimentos por meio das chamadas públicas do PAA-CI;
- Colaborar na construção de subsídios para a formulação de chamadas públicas que apresentem um caráter mais inclusivo e que abordem aspectos relacionados ao conceito de qualidade sob uma perspectiva ampliada.

A partir do exposto, no Capítulo I serão abordados os aspectos que podem estar inseridos no conceito de qualidade e como as diversas visões sobre a sua definição podem influenciar na construção dos padrões de controle de qualidade e nas normas regulamentadoras, especialmente as sanitárias. Ainda, serão discutidos os modos de aquisição de alimentos e como a construção dos editais, no caso das

chamadas públicas, pode interferir ou potencializar a inclusão do segmento da agricultura familiar nestes processos, sobretudo, pela consideração nos editais de determinadas questões como os aspectos de qualidade.

No Capítulo II, será apresentado um breve referencial metodológico, que servirá de subsídio para os achados de campo, bem como os critérios para a seleção dos participantes e o embasamento para a análise dos dados.

Por fim, no Capítulo III, serão apresentados os resultados do estudo, divididos em três categorias, relativas ao conceito de qualidade percebido pelos colaboradores do estudo e a relação com o conceito de qualidade ampla; a experiência destes colaboradores na participação das chamadas públicas (ou nas etapas anteriores) de uma instituição pública de ensino superior e os aspectos de qualidade priorizados nos editais elaborados; e a experiência de participação no PAA, e nas suas modalidades, pelos colaboradores.

2 CAPÍTULO I – FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 AS QUESTÕES NORTEADORAS

Dentre as questões que envolvem um processo de comercialização entre agricultores familiares e órgãos públicos, algumas são destacadas aqui, relativas às concepções sobre qualidade que podem estar presentes e que norteiam a elaboração de editais voltados à aquisição de gêneros alimentícios. A visão que os indivíduos envolvidos na elaboração dos editais possuem sobre o conceito de qualidade, bem como, o conhecimento que acessam e a visão de mundo, afetam as escolhas dos aspectos que se farão presentes nos editais de chamada pública.

Com base nesta compreensão, alguns questionamentos relacionados ao contexto destes editais emergiram, como, por exemplo: Como um alimento de qualidade pode ser definido? Quais aspectos são considerados para a definição de qualidade? Quais aspectos são os mais importantes? Existe uma definição padrão utilizada na elaboração dos editais? Ainda, para esse estudo, uma questão norteadora assumiu papel de destaque: Quais aspectos são ou devem ser contemplados em uma chamada pública, de modo a torná-la mais inclusiva para os agricultores pertencentes ao segmento da agricultura familiar no processo de aquisição de gêneros alimentícios? Por que é importante compreender a concepção que se tem de qualidade? Partiu-se do pressuposto de que o termo qualidade pode ser entendido de diversas perspectivas e, a partir disto, indaga-se qual o impacto que as variadas visões podem causar nos diferentes segmentos produtores de alimentos e consequentemente as interferências geradas nos processos produtivos e de comercialização.

Os questionamentos descritos serão tomados como norteadores, de modo a possibilitar uma compreensão mais profunda do processo de compra de alimentos via PAA-CI, objeto de estudo desta dissertação.

A compreensão do termo qualidade faz-se cada vez mais necessária, visto que existe uma busca constante por parte do público consumidor por alimentos e produtos que ofereçam qualidade. Conforme Schneider e Ferrari (2015), embora o padrão predominante ainda seja aquele baseado no consumo de alimentos/produtos produzidos em grande escala, há entre os países desenvolvidos e os em desenvolvimento, sinalizações de que está ocorrendo uma nova busca pelos

consumidores, e em ascensão, por alimentos com características mais saudáveis e com a presença de uma qualidade diferenciada.

Porém, alimentando o sistema, na outra ponta, o mercado produtor e fornecedor na tentativa de sanar tais demandas, anunciam seus produtos focando principalmente na qualidade e nos possíveis benefícios que estes possam oferecer. Nesta lógica, produtores e fornecedores apropriam-se dos desejos do público consumidor e de evidências científicas, oferecendo alimentos com alegação de natural, prático, diferenciado, entre outros. Ressalta-se que como a definição de qualidade é polissêmica, esta pode ser pautada em termos técnico-científicos, mas também construída a partir da percepção de consumidores⁶, por exemplo.

Em relação aos termos técnico-científicos, as normas regulamentadoras vigentes vinculadas à prática da vigilância sanitária, geralmente, são construídas com uma visão de qualidade mais higienista que valoriza aspectos como os físico-químicos e microbiológicos (CRUZ, 2012), sendo que apesar da importância destes aspectos, como trazido por Poulain (2004, pg. 110-111) “os conhecimentos científicos podem ser colocados a serviço do respeito e do melhoramento de um modelo alimentar, tentando compreender as condições de redução dos riscos sanitários, em respeito às dimensões gustativas e simbólicas”, por exemplo. Portanto, considerar a qualidade dos alimentos somente pelo olhar técnico-científico, que contempla a inocuidade como sinônimo de qualidade, pode conduzir produtores de alimentos que utilizam das práticas mais tradicionais ou que produzem em menor escala, a atuar à margem do setor produtivo de alimentos. (CRUZ, 2009).

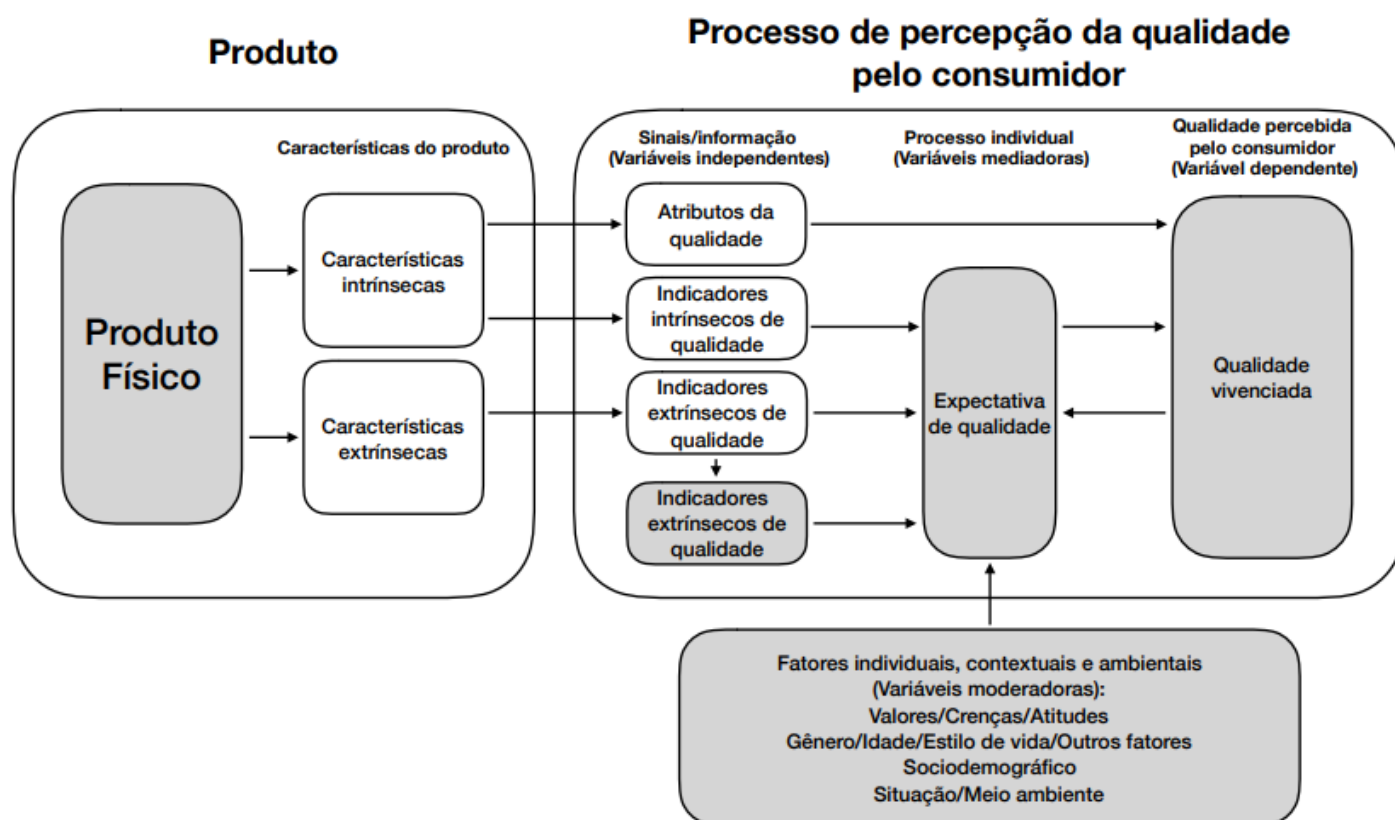
Ainda, pela ótica dos consumidores, de acordo com Fernqvist e Ekelund (2014), a percepção da qualidade dos alimentos pode apresentar expectativas baseadas em atributos intrínsecos e extrínsecos, conforme apresentado na Figura 1. Por atributos intrínsecos entende-se aqueles que podem ser avaliados antes ou por meio do consumo do alimento, como cor, textura, tamanho, formato, frescor, dentre outros (características sensoriais). Já, os extrínsecos são aqueles que estão associados ao produto físico, mas não fazem parte da composição, como rótulo, embalagem, preço, dentre outros. Ainda, dentro dos atributos extrínsecos, segundo os autores, existe uma

⁶ A percepção dos consumidores pode ser condicionada pelo que circula (pelos conceitos), porém os indivíduos são racionais e conscientes para pensar sobre o conceito de qualidade.

categoria especial que é baseada na função da credibilidade para a formação das expectativas dos consumidores sobre um alimento. Dentre os atributos encontrados sobre a construção da credibilidade estão os relacionados à saúde, ao modo de produção (alimento orgânico), origem, marca, ao fato de ser tradicional/local e à ética (que inclui comércio justo e bem-estar animal).

Além destes atributos, podem-se incluir ainda outros como as crenças, a cultura, tradição, os valores pessoais, os dados demográficos (idade e sexo, por exemplo), as condições socioeconômicas, o estilo de vida, dentre outros. (FERNQVIST; EKELUND, 2013).

FIGURA 1 - ASPECTOS QUE ENVOLVEM A QUALIDADE DOS ALIMENTOS NA VISÃO DOS CONSUMIDORES



FONTE: Adaptada de FERNQVIST; EKELUND (2013).

Desta forma, o conceito de qualidade e os aspectos que estão envolvidos, além da visão que embasa a definição da qualidade, são pontos importantes a serem discutidos na análise do processo de aquisição de alimentos pelos órgãos públicos, já que podem interferir no processo de inclusão ou exclusão de determinados segmentos. Ressalta-se que o conceito de qualidade que será discutido e proposto

neste estudo, não pretende se restringir ao padrão de qualidade solicitado aos alimentos, a exemplo das características sensoriais e microbiológicas, mas se relacionará, também, aos modos de produção, às categorias produtoras, às tradições alimentares, à cultura, dentre outros aspectos, considerados mais externos, e que orbitam ao redor de um conceito abrangente de qualidade.

Quando se trata de compras públicas (licitações e chamadas públicas), observa-se que durante o processo de construção dos editais existem legislações que norteiam os aspectos que devem ser contemplados. Além disto, o conhecimento acumulado pelos atores envolvidos nos processos de aquisição pode influenciar o entendimento acerca de cada aspecto considerado, e, como consequência, as decisões que serão tomadas em relação às compras.

Porém, como a aquisição de gêneros alimentícios, até a criação da modalidade chamada pública em 2012, era realizada por meio de licitações, há uma tendência em reproduzir nos processos de chamada pública o que é praticado nas licitações. Esta situação pode gerar tomadas de decisão semelhantes, por parte dos servidores responsáveis pelos processos de compra, para a seleção de fornecedores e aquisição de alimentos. Portanto, pode-se salientar que ainda existe uma lacuna a ser preenchida quando se refere à formação destes servidores, objetivando elucidar os pontos específicos pertencentes a cada modo de aquisição e por qual caminho as decisões podem ser tomadas. (PAULA, 2016). Ressalta-se ainda que esta situação poderia ser evitada se houvesse também, por exemplo, a construção dos editais para chamadas públicas de maneira participativa, tanto com a presença de múltiplas áreas do conhecimento, envolvendo diferentes profissionais, quanto pela presença de representantes dos segmentos de interesse, a exemplo da agricultura familiar. Contudo, se reconhece que o processo de construção coletiva exige a busca por novos paradigmas, especialmente quando se refere à gestão pública.

Em relação às normas para a produção e comercialização de alimentos e que podem ser utilizadas nos editais de chamadas públicas, estas são formuladas e divulgadas por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) relacionada ao Ministério da Saúde ou por meio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que indicam quais são os padrões, como os de qualidade, higiene e conservação, que os alimentos devem apresentar, auxiliando nas descrições dos alimentos presentes em editais de aquisição para os órgãos públicos. (AGUIAR; CALIL, 2016). Tem-se disponível, por exemplo, os Padrões de Identidade e Qualidade

(PIQ's) que são instrumentos que possuem um conjunto de características que identificam e qualificam um produto/alimento. Estes padrões definem características mínimas aceitáveis sobre as variadas categorias de alimentos, indicando se os alimentos poderão ser comercializados e consumidos (BRASIL, 1993b), sendo cada categoria de alimento analisada de acordo com uma legislação específica.

Porém, ressalta-se que, de modo geral, as normas utilizadas como referência, conceituam basicamente a qualidade de um alimento a partir dos aspectos sensoriais, físico-químicos e microbiológicos, sendo que, apesar da importância destes aspectos serem controlados durante a produção dos alimentos para que sejam seguros para o consumo, acredita-se que o conceito de qualidade pode incluir também outras questões igualmente importantes, principalmente quando se pensa em inclusão de produtores e produtos no mercado de alimentos.

Desta forma, a partir do exposto, indica-se que diferentes visões acerca do que seja qualidade podem provocar um distanciamento entre consumo e produção de alimentos, sendo necessário conhecer esta polissemia, de modo a melhor compreender as implicações geradas nesta relação.

2.2 CONCEITUANDO O TERMO QUALIDADE

Tendo em vista a polissemia do termo qualidade, para esse estudo, optou-se por fazer um recorte, apresentando dois conceitos de qualidade: ótima e ampla.

O conceito de qualidade ótima proposto por Lagrange (1995)⁷ *apud* Prezotto (1999) incorpora as qualidades sanitária ou higiênica, nutricional, organoléptica, facilidade de uso e regulamentar. A qualidade sanitária ou higiênica é aquela que não traz danos à saúde do consumidor; a qualidade nutricional atende às necessidades fisiológicas do consumidor; a qualidade organoléptica satisfaz os sentidos humanos como sabor, textura, odor, cor, aparência, dentre outros; a qualidade relacionada à facilidade de uso atende as necessidades de conveniência, utilidade, comodidade e; por fim, a qualidade regulamentar está relacionada ao atendimento das normas de produção e comercialização vigentes.

Complementando a qualidade ótima, Prezotto (1999) propõe a construção do conceito de qualidade ampla. Primeiramente, para situar o contexto em que o autor

⁷ LAGRANGE, L. La commercialisation des produits agricoles et alimentaires. Collection agriculture d'aujourd'hui. Editora Tec& Doc. 2^o édition. Paris, 1995.

sugere a aplicação deste conceito ampliado de qualidade, vale ressaltar que foi pensado para a realidade das agroindústrias rurais familiares de pequeno porte, produtoras de alimentos de origem animal. O autor buscava compreender o ambiente institucional destas unidades produtivas em relação à dois aspectos: a legislação e o serviço de inspeção sanitária para produtos de origem animal. Para o autor, estes dois aspectos poderiam restringir o processo de produção e comercialização das agroindústrias rurais, de pequeno e médio porte, sendo necessário associar um conceito de qualidade capaz de refletir a realidade de produção e comercialização destes estabelecimentos, visando a inclusão no mercado.

Assim, infere-se que as dificuldades encontradas por Prezotto (1999), em sua pesquisa, são também percebidas em agroindústrias de pequeno e médio porte processadoras de produtos de origem vegetal, sendo possível expandir o conceito de qualidade ampla para outros contextos de produção, bem como, para a produção de alimentos *in natura*.

Segundo Prezotto (1999), a qualidade ampla deve englobar, para além dos aspectos relacionados à qualidade sanitária ou higiênica, nutricional, organoléptica, de facilidade de uso e a regulamentar, outros aspectos, como ecológico, aparência, social e cultural.

O aspecto ecológico (ou ambiental) considera as características relacionadas ao processo de produção da matéria-prima e sua industrialização. Este processo contempla elementos que possam interferir na saúde do consumidor (e do produtor) e na conservação e preservação do meio ambiente. Alguns exemplos, que afetam negativamente este aspecto, são o uso de agrotóxicos e/ou transgênicos durante o cultivo de alimentos *in natura* e a adição de produtos sintéticos (conservantes, corantes, acidulantes) durante o processo de industrialização de alimentos, de modo a melhorar a conservação, sabor ou aparência do produto final. (PREZOTTO, 1999, 2002a, 2002b). Ressalta-se que este aspecto depende, principalmente, da ação do Estado brasileiro e das instituições responsáveis pela fiscalização e controle do uso de contaminantes químicos, durante a produção e industrialização de alimentos.

Desta forma, sabe-se que é dever do Estado brasileiro garantir o acesso a uma alimentação adequada e saudável visando à Segurança Alimentar e Nutricional

(SAN)⁸ da população, o respeito à Soberania Alimentar e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)⁹. Porém, é importante devolver o protagonismo e a autonomia à população, de modo que, a partir da tomada de consciência e assunção como sujeitos do processo (FREIRE, 2009), possam compreender, exigir e acessar alimentos produzidos de forma ecológica. Neste sentido, destaca-se o papel do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) como uma instância capaz de mediar estas e outras demandas entre o governo e a sociedade civil, buscando a construção de políticas públicas que promovam a segurança alimentar e nutricional da população brasileira e o direito humano à alimentação adequada. (CONSEA, [20--]).

No aspecto relacionado à aparência, Prezotto relata que é a qualidade mais visível ou “mais fácil de ser avaliada”, sendo àquela no qual o “consumidor é mais sensível”. Neste aspecto se incluem, por exemplo, cor, tamanho e textura, que em geral são responsáveis por propiciar o prazer durante a ingestão, devendo, no caso dos produtos industrializados, serem preservadas as características originais dos alimentos. (PREZOTTO, 1999, 2002a, 2002b). Entende-se que este aspecto está contemplado na qualidade sensorial, considerada por Lagrange (1995) citado por Prezotto (1999), no entanto, acredita-se que Prezotto ressalta a importância da manutenção das características originais dos alimentos, de modo a não descaracterizar os mesmos a partir de processos posteriores à obtenção da matéria-prima alimentar¹⁰.

No que diz respeito ao aspecto social, este possui a característica de inclusão e participação das pessoas como protagonistas em todo o processo produtivo, considerando, ainda, a acessibilidade aos alimentos através de preços correspondentes à realidade socioeconômica da população. Neste ponto, pode-se

⁸ A definição de SAN relaciona-se com o conceito de qualidade ampla, quando permeia aspectos culturais, éticos, ambientais e econômicos, demonstrando um olhar para o alimento e as práticas alimentares de maneira mais ampliada.

⁹ O DHAA “é um direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva”. (BURITY et. al; 2010, p.15).

¹⁰ Para o estudo, não será considerado o aspecto da aparência de forma isolada ao da qualidade sensorial, quando o conceito de qualidade ampla for utilizado para auxiliar as discussões.

incluir também a melhoria da qualidade de vida de quem produz os alimentos por conta do surgimento de mais uma fonte de renda. (PREZOTTO, 1999, 2002a, 2002b). Este aspecto assume importância na medida em que considera as estratégias para inclusão de agricultores nos processos de comercialização, já que, historicamente, as famílias produtoras, bem como cooperativas e associações, estiveram às margens destes processos¹¹. (BUAINAIN; ROMEIRO; GUANZIROLI, 2003). Além disso, deve-se considerar a produção de alimentos visando a melhoria da situação de Segurança Alimentar e Nutricional das famílias produtoras e consumidoras.

O aspecto social pode envolver, também, o processo de formação de redes sociais, permitindo a participação de produtores com base nas suas redes de proximidade, havendo uma construção social de mercados entre consumidores e produtores, fortalecendo assim processos de reconhecimento e valorização social dos produtos. Estas atitudes podem promover o acesso a mercados mais amplos, sem que haja perda do vínculo local (NIEDERLE, 2009), além de permitir uma significativa legitimidade social da qualidade dos alimentos e produtos ofertados.

Prezotto (1999) descreve, por fim, sobre o aspecto cultural como sendo aquele que se relaciona ao significado que o alimento tem para as pessoas. Segundo o autor, há uma crescente busca por parte da população por alimentos artesanais ou coloniais, visto estarem intrinsecamente associados ao saber fazer, ao conhecimento intergeracional, que considera as tradições culturais, ao alimento do meio rural ou da agricultura familiar e a diversidade existente. (PREZOTTO, 1999, 2002a, 2002b). Segundo Cruz e Schneider (2010), esta busca emerge, em parte, de consequências globais do atual sistema agroalimentar que tem contribuído para algumas incertezas neste modelo, devido a existência de surtos alimentares, tais como: gripe aviária e Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE ou “mal da vaca louca”, relacionados principalmente à produção em larga escala. Estes episódios provocaram questionamentos em relação a este modelo de produção, direcionando os consumidores a buscarem alimentos locais ou considerados mais naturais, associando a estes qualidade e confiança, além de transparência em relação ao processo de produção e manipulação. (CRUZ; SCHNEIDER, 2010).

¹¹ A atuação às margens dos processos de comercialização, se deve a vários fatores, como, por exemplo, a falta de incentivos que havia por parte do governo para subsidiar os processos produtivos por meio de programas de financiamento ou a abertura à mercados consumidores, como os institucionais, para facilitar o acesso e inserção pelos agricultores familiares. (BUAINAIN; ROMEIRO; GUANZIROLI, 2003).

Pode-se inferir ainda que a produção artesanal dos alimentos não necessariamente precisa ser vista como um resgate dos processos utilizados antigamente para o processamento dos mesmos (volta às origens), mas um resgate da tradição alimentar e dos costumes alimentares regionais. Compreende-se, ainda, que dentro do processo de produção possam ser utilizadas determinadas tecnologias, desde que não interfiram nas características do produto final, considerado artesanal. (GARCIA, 2003). Desta forma, é relevante valorizar alimentos artesanais, que façam parte da cultura local de uma população, visto que constituem o patrimônio cultural de um país. Assim, o alimento produzido de maneira artesanal contribui para consolidar os aspectos culturais e a origem de produção (CINTRÃO, 2014), sendo que *“a comida, considerada sob a ótica do patrimônio, envolve critérios como tradições, sociabilidade, simbologias, diversidade, meio-ambiente, formando um sistema complexo de inter-relações culturais”*. (CINTRÃO, 2012, p. 4).

Soma-se também ao aspecto cultural, a contribuição do efeito da globalização sobre a descaracterização dos aspectos culturais relacionados à alimentação de um povo e a perda de sua identidade alimentar. Para Garcia (2003), se por um lado a globalização aumenta a diversidade alimentar, por outro ela também reduz, já que se comercializa em diversos locais os mesmos alimentos inseridos por este processo de globalização. Há aqui um processo de desterritorialização do alimento. Além deste aspecto que influencia tradições culturais alimentares, os meios de controle da produção e do processamento também podem contribuir para a descaracterização da produção de alimentos tradicionais e artesanais.

Conforme discutido por Paula (2017, p. 31):

A evolução de cadeias globais tem sido acompanhada por uma tendência de universalização do padrão de consumo com um peso crescente de alimentos processados, em grande parte resultante das estratégias competitivas globais de uma indústria de alimentos oligopolizada e de extensa capilaridade.

Assim, existe uma influência das tendências internacionais nos processos produtivos de alimentos e que podem interferir em aspectos locais e regionais (PAULA, 2017), como o cultural e os hábitos alimentares de uma população.

Em síntese, no quadro 1, são apresentados os aspectos presentes em cada conceito de qualidade (ótima e ampla), as abrangências e as possíveis limitações que se fazem presentes.

QUADRO 1 - QUALIDADE ÓTIMA E QUALIDADE AMPLA: ASPECTOS, ABRANGÊNCIA E LIMITAÇÕES

(Continua)

Aspectos de qualidade	Qualidade ótima		Qualidade ampla		Limitações conceituais
	Atende	Conceito	Atende	Conceito	
Sanitário ou higiênico	X	Relaciona-se ao alimento que não traz danos à saúde do consumidor	X	O que é contemplado por Lagrange	Lagrange não especifica quais questões podem acarretar danos à saúde do consumidor, tais como as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e os surtos alimentares
Nutricional	X	É aquela que atende às necessidades fisiológicas do consumidor	X	O que é contemplado por Lagrange	Lagrange não considera que muitos alimentos ofertados pelo mercado produtor podem satisfazer as necessidades fisiológicas, porém não são necessariamente considerados adequados e saudáveis, sob o ponto de vista nutricional, a exemplo dos produtos processados e ultraprocessados, altamente disponíveis para consumo. É necessário que o alimento satisfaça necessidades fisiológicas e nutricionais, para ser considerado de qualidade
Sensorial	X	É aquela que satisfaz os sentidos humanos como sabor, textura, odor, cor, aparência, dentre outros	X	O que é contemplado por Lagrange	Lagrange não considera o uso de produtos químicos adicionados aos alimentos durante seus processos de produção, a exemplo dos aditivos e coadjuvantes tecnológicos, usados para intensificar aspectos sensoriais, desprezando o próprio aspecto de qualidade do alimento e/ou suas características originais
Facilidade de uso*	X	É aquela que atende as necessidades de conveniência, utilidade e comodidade	X	O que é contemplado por Lagrange	A partir da definição trazida por Lagrange, observa-se que a alegação de praticidade como um aspecto de qualidade possibilita a entrada no mercado, de alimentos descaracterizados de seus atributos nutricionais, sensoriais e até mesmo culturais, enfocando apenas o ganho de tempo (por exemplo os prontos para consumo como processados e ultraprocessados) no processo de preparo e de consumo de alimentos, contribuindo com o aparecimento de transtornos alimentares e doenças crônicas

QUADRO 2 - QUALIDADE ÓTIMA E QUALIDADE AMPLA: ASPECTOS, ABRANGÊNCIA E LIMITAÇÕES

(Continuação)

Regulamentar	X	Relaciona-se ao atendimento das normas vigentes	X	O que é contemplado por Lagrange	O olhar descrito por Lagrange em relação a este aspecto parte de uma visão punitiva e não normativa em relação ao processo produtivo, com a elaboração de normas não adequadas à realidade dos produtores
Ecológico	---	---	X	Considera as características presentes no processo de produção da matéria-prima e sua industrialização, pensando sob a ótica da saúde do consumidor e da conservação e preservação do meio ambiente	Neste aspecto trazido por Prezotto, não foram percebidas limitações
Social	---	---	X	Considera a inclusão das pessoas em todo o processo produtivo e a acessibilidade aos alimentos pela população	Prezotto não considera questões relacionadas à exploração do trabalho**, nem a necessidade de fortalecer grupos vulneráveis, como povos originários, comunidades quilombolas, assentados de reforma agrária, povos tradicionais, mulheres, jovens, entre outros, que têm sua entrada restrita no mercado de alimentos. Ainda, não considera a articulação dos atores em redes colaborativas, de modo a consolidar seus saberes e práticas

QUADRO 3 - QUALIDADE ÓTIMA E QUALIDADE AMPLA: ASPECTOS, ABRANGÊNCIA E LIMITAÇÕES

(Conclusão)

Cultural	---	---	X	Relaciona-se ao significado que os alimentos representam para os indivíduos que os consomem incorporado ao ato de comer/simbolismo	Prezotto não considera o resgate da diversidade alimentar, tendo como base alimentos regionais, tradições alimentares e práticas culturais de produção e consumo de alimentos, com influência nas práticas alimentares locais e na produção
-----------------	-----	-----	---	--	---

FONTE: A autora (2017).

* Apesar da importância do aspecto, acredita-se que este não irá se enquadrar no contexto trazido na discussão deste estudo. Sendo assim, optou-se em desconsiderar o aspecto nas discussões adiante.

**O aspecto relacionado com o trabalho escravo, não é possível de ser avaliado em processos de aquisição de alimentos. Porém, ressalta-se que este é um aspecto que pode interferir na SAN dos produtores, justificando a importância da sua presença.

De fato, os conceitos sobre qualidade discutidos, em especial, o de qualidade ampla, colaboram para compreender o objeto de estudo e os impactos gerados na SAN, DHAA e soberania alimentar. Considerar, no conceito de qualidade, questões para além das tradicionalmente discutidas, amplia a visão sobre o que se espera dos alimentos (*in natura* ou processado) e do próprio processo de comercialização, consequentemente, impactando na escolha destes durante a aquisição.

A inclusão de questões ecológicas, por exemplo, permite valorizar alimentos sem resíduos de agrotóxicos e com cargas inferiores de contaminantes, promovendo saúde aos consumidores e produtores, além de preservar o meio ambiente. Relaciona-se também nesta pauta, a ausência de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) como um item que precisa ser debatido de forma mais qualificada. Ainda, considerar as questões sociais na concepção de qualidade permite trazer para o debate o quanto é possível a inclusão de agricultores e suas organizações no mercado consumidor, principalmente, àqueles dos grupos mais vulneráveis, de modo a valorizar seus processos produtivos, possibilitando assim a geração de trabalho e renda, com vistas ao fortalecimento destes agricultores e suas organizações. Já, a inclusão das questões culturais, assim como as sociais, permite valorizar a produção e o processamento de alimentos locais e ainda viabiliza a criação e/ou fortalecimento das chamadas cadeias curtas (de produção, processamento, comercialização e consumo), cujas tradições e o conhecimento sobre o modo de produzir, possibilita a reprodução dos saberes e práticas das pessoas e do local.

Assim, ao conceber a qualidade ampla, levando em consideração os seus vários aspectos, pode-se inferir que além destes contribuírem com a preservação do meio ambiente, permitem também a permanência das famílias produtoras no meio rural, já que estas serão capazes de gerir novas oportunidades de trabalho e renda, como ainda empreender nas suas próprias unidades, fortalecendo assim a SAN sob a ótica do DHAA, pautando-se no princípio da soberania alimentar.

Faz-se importante entender que, ao adquirir um alimento, o sistema agroalimentar é movimentado e fortalecido e todo um ambiente produtivo é valorizado. Assim, considerar aspectos como os citados anteriormente, permite abrir caminho para que organizações da agricultura familiar forneçam para o mercado, além do seu produto/alimento, que é seu meio de sustento, o conhecimento, a história e todos valores imateriais que estão agregados.

Diante disso, destaca-se a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que descreve que para que haja SAN, deve-se considerar questões relacionadas ao ambiental, cultural, econômico e social, considerando, dentre estas questões, a ampliação do acesso aos alimentos, principalmente advindos da agricultura tradicional e familiar; a conservação da biodiversidade; a garantia da qualidade dos alimentos; o respeito às características culturais do país; dentre outras. (BRASIL, 2006b).

Assim, a partir do exposto, considera-se que o conceito de qualidade ampla possui uma importante contribuição para se pensar nos aspectos que podem estar incluídos no termo qualidade e como a formulação deste conceito pode ser mais abrangente e multilateral. Porém, acredita-se que além das questões levantadas para se construir o conceito de qualidade ampla, pode-se incluir ainda outros aspectos, como a ética e a questão econômica, de modo a avançar, na compreensão deste objeto que é a qualidade dos alimentos.

A ética, na concepção de qualidade, pode abranger questões como a atuação de profissionais da saúde, como de outras áreas do conhecimento, na socialização de conhecimentos acerca dos modos de produção de alimentos e dos impactos gerados por escolhas descontextualizadas e acríticas. Para exemplificar o porquê da necessidade de se considerar este aspecto, dados publicados em 2012 mostraram que nos últimos 10 anos o mercado global de agrotóxicos cresceu 93%, sendo que no Brasil, neste mesmo período, o mercado expandiu em 190%. No ano de 2008, o Brasil ultrapassou os Estados Unidos, assumindo a posição de maior mercado mundial de agrotóxicos. (RIGOTTO; PAIXÃO E VASCONCELOS; ROCHA, 2014; EPSJV, 2015). Ainda, de acordo com a publicação realizada pelo Dossiê ABRASCO, o Programa de Análise de Resíduos e Agrotóxicos em Alimentos (PARA) pertencente à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) analisou amostras de alimentos nos vinte e seis estados brasileiros no ano de 2011, obtendo como resultado que um terço dos alimentos consumidos frequentemente pelos brasileiros estava contaminado por agrotóxicos. Nesta mesma análise foram encontrados alimentos contaminados com ingredientes ativos não autorizados para o respectivo cultivo, e/ou que ultrapassavam os limites máximos de resíduos considerados aceitáveis. (EPSJV, 2015). Diante deste panorama, que aponta o uso vertiginoso no Brasil de contaminantes químicos em alimentos, profissionais da área da saúde e do direito, deveriam atuar visando a

tomada de consciência da população acerca das consequências que o consumo de alimentos produzidos nesta lógica de produção (uso excessivo de agrotóxicos e de Organismos Geneticamente Modificados - OGM) podem gerar para a população e para o meio ambiente, sendo uma questão de saúde pública que deve ser enfrentada. Trazendo este fato para o processo de aquisição de alimentos por instituições públicas que abastecem restaurantes voltados a grupos vulneráveis (a exemplo dos Restaurantes Universitários/RUs, alimentação escolar, casas asilares, dentre outros), não se deve desconsiderar esta questão, pois coloca-se em risco a população atendida.

Sobre o aspecto econômico, considera-se que alguns fatores podem influenciar na qualidade dos alimentos, como os incentivos financeiros por parte do governo para os diversos segmentos produtores (a exemplo do Pronaf – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar para o segmento da agricultura familiar), que fornecem condições para a produção de alimentos. Assim, observa-se que a questão econômica passa a ser importante quando se pensa no papel fundamental que esta exerce na produção de alimentos de qualidade por meio do fortalecimento de pequenos e médios produtores, que terão condições financeiras para investir e estruturar a produção e o processamento dos alimentos. Desta forma, acredita-se que o processo entrará em um círculo virtuoso, pois a partir do investimento inicial (por meio de recursos dos próprios agricultores ou organizações de agricultores e/ou de financiamento concedido pelo governo), os alimentos produzidos serão comercializados para o mercado que fornecerá mais recursos para novos investimentos, retroalimentando assim o círculo.

Os dois aspectos discutidos acima, também possuem suas contribuições com a SAN da população quando considera questões como o suporte para o conhecimento pela população sobre as escolhas alimentares e as opções produtivas existentes, e a importância de incentivos como promotores de acesso aos alimentos e consequente consumo diversificado e de maior aporte nutricional.

Prezotto (1999) relata em seu estudo que o conceito de qualidade ampla precisa ser debatido através do seu caráter de inclusão social, econômico e político e também de vida mais saudável da população, sendo que os critérios que constituem este conceito podem ser contemplados nas normas de qualidade. Sendo assim, por meio das contribuições trazidas visando estender o conceito de qualidade ampla

sugerido por Prezotto, busca-se subsidiar o entendimento sobre quais aspectos podem favorecer a inserção de pequenos e médios agricultores no mercado formal, promovendo a inclusão social e a geração de renda para estes, como também quais aspectos podem ser promotores da SAN da população e das famílias produtoras.

Ressalta-se que dentro do conceito de qualidade ampla discutido, não se pode deixar de considerar a concepção do alimento seguro. É evidente que se deve prezar sempre pela produção e comercialização segura de alimentos, considerando que toda a cadeia produtiva deve ser monitorada para garantir esta segurança.

No entanto, destaca-se que um alimento seguro começa a ser produzido no campo, onde os cuidados iniciam no solo, na escolha das sementes e na qualidade da água utilizada para a irrigação. Após o plantio e a colheita, o cuidado precisa estar no armazenamento e na estocagem. Depois desta etapa, o cuidado é direcionado ao transporte do alimento, que pode ser aquele destinado diretamente ao consumidor ou para processamento. Outra parte importante dentro da cadeia produtiva dos alimentos é a comercialização, onde os locais de venda precisam ter cuidados para que os alimentos não sejam contaminados. Já, para o processamento dos alimentos, deve haver cuidados em todo o processo de produção e industrialização (escolha da matéria-prima, uso de métodos para processamento, estocagem dos alimentos e distribuição para a comercialização) (BRASIL, [20--]a), ressaltando que um alimento seguro não deve oferecer riscos para a saúde do consumidor, sendo isento de contaminantes físicos, químicos e/ou biológicos.

A partir do entendimento sobre um alimento seguro, observa-se que os cuidados, relativos à proteção do consumidor contra possíveis contaminações, são imprescindíveis, não devendo estes ser negligenciados. Porém, busca-se indicar que a qualidade pode ir além destas expectativas, incluindo outros aspectos dentro do processo de produção e comercialização dos alimentos, como os aspectos já trazidos, não pensando no alimento somente no seu aspecto nocivo à saúde.

Ainda, agregando aos aspectos apresentados até o momento, um outro fator que pode ser considerado na definição de qualidade, diz respeito ao desperdício de alimentos, devido à imposição de padrões existentes, que classificam um alimento como de qualidade ou não. Estes padrões estão relacionados principalmente aos aspectos estéticos dos alimentos, não interferindo, muitas vezes, em outros aspectos de qualidade. Desta forma, existe a necessidade em se pensar na qualidade do

alimento além da sua característica estética, já que alimentos considerados disformes em relação a sua aparência e sob a ótica das normas de classificação, são rejeitados e assim o desperdício surge como fator negativo. (SIROTA; ANJOS; COSTA, 2016).

Estima-se que são desperdiçadas anualmente em todo o mundo, aproximadamente 1,3 milhão (um milhão e trezentos mil) toneladas de alimentos, representando um terço dos alimentos produzidos para o consumo humano. Nos países em desenvolvimento, as perdas (cerca de 40%) ocorrem nas etapas de pós-colheita e processamento e, de um modo geral, os alimentos que sofrem maiores desperdícios (cerca de 45%) pertencem aos grupos das frutas, hortaliças, raízes e tubérculos. Estes dados mostram que o desperdício nestas etapas se refere possivelmente à seleção, que já ocorre no campo, de alimentos considerados inadequados frente à visão dos padrões de qualidade (muitas vezes os produtores fazem esta seleção de alimentos, já que estes não serão aceitos nos locais de revenda), como ainda a falta de cuidado durante o manuseio dos alimentos e transporte, falta de condições adequadas na exposição dos alimentos, maus hábitos dos consumidores no momento da escolha dos alimentos para compra, dentre outros. Ressalta-se que as perdas não estão relacionadas somente a questão econômica, mas também a questão ambiental, já que há perdas dos recursos naturais como uso da água e solo, com consequências climáticas. Dentre as perdas mundiais, 6% ocorrem na América Latina e Caribe, sendo que esta quantidade de alimentos poderia alimentar 300 milhões de pessoas. Por outro lado, nestas mesmas regiões, contabilizou-se que entre os anos de 2014 e 2016, aproximadamente 34 milhões de pessoas estavam em condições de subalimentação. (FAO, 2011; FAO, 2015; FAO, 2017).

Assim, a partir dos dados acima sobre desperdício, busca-se atentar para a forma como os padrões de qualidade são construídos e o impacto que estes podem causar. Ainda, reflete-se sobre quais aspectos realmente podem ser considerados e contribuem fortemente para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos, já que existe grande desperdício de alimentos, tendo como causa também os padrões de qualidade que devem ser seguidos, e a considerável parcela de indivíduos que estão em situação de subalimentação.

Portanto, por meio da visão trazida, o conceito de qualidade ampla servirá como eixo norteador, incluindo a este, outros aspectos como questões ética e econômicas, subsidiando as discussões a partir dos resultados encontrados.

2.3 QUALIDADE E LEGISLAÇÕES: SUPLANTANDO OS DESAFIOS DOS CONCEITOS

À discussão sobre o conceito de qualidade, pode-se aliar a questão relativa às legislações existentes¹² e as maneiras em que estas são elaboradas e aplicadas, pois para analisar as óticas de qualidade empregadas em determinados processos de compra e venda, como em editais de chamadas públicas por exemplo, anteriormente, deve-se pensar sobre as visões que orientam a construção de normas que buscam a inserção dos produtores no mercado e os controles empregados frente as fiscalizações. Sendo assim, nessa parte será argumentado sobre a influência que a definição de qualidade pode ter nas construções de normas regulamentadoras e fiscalizadoras, pois é neste sentido que surgem determinadas barreiras.

Os critérios de qualidade são importantes elementos para a produção de alimentos, porém observa-se que para pequenos e médios produtores, há certa dificuldade em atender as demandas solicitadas, principalmente as relacionadas com a adequação sanitária, como alguns estudos já apontaram. (PLEIN; FILIPPI, 2012; CINTRÃO, 2014; COSTA; AMORIM JUNIOR; DA SILVA, 2015; SOARES; et. al., 2015). Assim, busca-se discutir quais caminhos podem ser percorridos, de forma a indicar a importância da construção de meios, preferencialmente elaborados de forma coletiva, que contribuam para a geração de parâmetros inclusivos de produtores que encontram barreiras no processo de comercialização.

Abaixo, serão explorados conceitos de controle de qualidade, trazidos por Silveira e Heinz (2005), e suas relações com a qualidade, em uma tentativa de compreender quais elementos possibilitam relacionar os parâmetros de qualidade estabelecidos com a inclusão ou exclusão de agricultores do processo de comercialização e o acesso a alimentos e produtos oriundos da agricultura familiar.

¹² Como por exemplo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997; a Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002; e a Resolução nº 216, de 15 de novembro de 2004.

2.3.1 Controle de qualidade prescritivo

Considerando a legislação sanitária vigente, percebe-se que há uma tendência das fiscalizações serem realizadas com base no controle de qualidade prescritivo. Neste tipo de controle, ocorre a identificação do problema relacionado à qualidade por meio de análises, como a laboratorial, que indicam se um alimento será considerado adequado ou não para o consumo humano. Como consequência, no caso da não aptidão do alimento, este será descartado e a produção voltará a ser normalizada após a regularização das questões impeditivas apontadas pelo laudo técnico. No caso de irregularidade do local de produção, o responsável pelo estabelecimento sofrerá impedimentos para dar continuidade à produção e/ou punições por meio de multas. (SILVEIRA; HEINZ, 2005).

Neste tipo de controle, as fiscalizações assumem caráter punitivo e o agente responsável pelo processo não age como um educador. Ressalta-se que um agente educador é aquele que busca, em conjunto com os produtores, soluções para resolver as inconformidades por meio das trocas de conhecimentos e participação ativa (SILVEIRA; HEINZ, 2005), considerando perigos e pontos críticos de controle.

Desta maneira, o controle de qualidade prescritivo irá se basear, além no caráter punitivo, em um caráter corretivo. (SILVEIRA; HEINZ, 2005). A ocorrência de um controle com caráter corretivo, perpassa o modelo de formação de técnicos, responsáveis pela fiscalização dos estabelecimentos. Atualmente, devido à conscientização sobre a necessidade de haver um novo paradigma na atuação dos agentes com uma abordagem orientadora durante as fiscalizações¹³ (BRASIL, [20-]b), compreende-se que existe uma tendência na formação voltada para a resolução de problemas encontrados antes de ser executada uma ação punitiva. No entanto, observa-se que em algumas situações os problemas podem ser identificados e repassados para os produtores, sem um debate acerca do que acarretam em termos de produção de alimentos seguros, prescrevendo-se soluções para as situações encontradas.

¹³ A exemplo da Resolução nº 49, de 31 de outubro de 2013 da ANVISA e da Resolução SESA (Secretaria de Estado da Saúde do Paraná) nº 004, de 18 de janeiro de 2017, que abordam sobre a necessidade da atuação dos agentes de fiscalização de maneira orientadora. Adiante, será discutido sobre estas resoluções.

A afirmação acima se torna importante, já que de uma forma geral existe uma falta de padronização nas ações dos agentes fiscalizadores, aliada a uma ausência de normas norteadoras das ações de fiscalização e de capacitação destes agentes. (PARANÁ, 2017a). Conforme um estudo realizado com profissionais da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro, os participantes relataram que os processos educativos realizados não propiciavam troca de conhecimento, ideias e auxílio para a resolução de problemas vivenciados, sendo que ainda não atendiam as demandas pontuais dos profissionais a partir da realidade. Além disso, o estudo evidenciou que a metodologia utilizada ainda seguia as características tradicionais de educação, sendo aquela que não favorece a prática do diálogo e a construção conjunta de processos, constituindo ações que não geram mudanças significativas na atuação dos profissionais. (GUIMARÃES; CORVINO, 2016). Pode-se inferir que ainda existe uma lacuna na formação de profissionais atuantes na Vigilância Sanitária, não permitindo uma atuação plena, contextualizada e que atenda coerentemente as diversas realidades encontradas.

Ainda, associado ao controle de qualidade prescritivo pode-se considerar o conceito de qualidade ótima, que orienta a maioria das legislações. Nesta visão, o alimento está associado com a possibilidade de transmissão de doença, sendo este controle limitado ao aspecto sanitário, que se relaciona com riscos de doenças ou constatação da legalidade. Geralmente a estrutura física é relacionada com o aspecto sanitário, já que pode ser um meio de contaminação do alimento. Nesta concepção, o perigo vem de fora. (PREZOTTO, 2002a; SILVEIRA; HEINZ, 2005).

Observa-se assim que as normas e legislações sanitárias são construídas, em sua maioria, tendo como base uma visão de qualidade pensando na inocuidade do alimento, sendo que esta inocuidade é associada, por exemplo, com a estrutura física, o tipo de equipamentos e utensílios disponíveis¹⁴. (VIANA; TRICHES, 2015). Porém, o estabelecimento de padrões sanitários de qualidade baseados somente na inocuidade dos alimentos *“têm caminhado na direção de intensa padronização de*

¹⁴ Exemplos: Portaria SVS/MS nº 326/1997: “4.5.2 Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde. Os recipientes que são reutilizáveis devem ser fabricados de material que permita a limpeza e desinfecção completa”. Resolução nº 275/2002: “Anexo II: 1.5 Tetos: 1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.”

Resolução nº 216/2004: “4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção”.

processos e produtos, que entram em conflito com a diversidade do “saber-fazer” tradicional”. (CRUZ; SCHNEIDER, 2010, p. 28). Desse modo, vale citar as reflexões das autoras Schottz, Cintrão e Santos (2014, p. 122) que relatam que as normas deveriam fundamentar-se também em outras dimensões como: *“equilíbrio entre saúde, segurança dos alimentos e valorização de práticas locais e tradicionais relevantes à biodiversidade e à diversidade sociocultural”*.

Ao trazer para o debate a saúde dos consumidores, deve-se refletir que um alimento não pode ser analisado somente sob seu aspecto sanitário ou somente pelo produto final. É importante considerar, sobretudo, todos os fatores presentes nas etapas do processo produtivo que podem interferir no produto final. Assim, pode-se avaliar, por exemplo, os perigos intrínsecos, tais como os produtos químicos presentes nos alimentos *in natura*, sobretudo àqueles derivados de agrotóxicos. Inclui-se ainda a utilização de sementes transgênicas na etapa primária de produção, que constitui um risco biológico. Também, os compostos que são adicionados durante o processo de processamento, como aditivos e conservantes e ainda aqueles perigos que podem surgir após o produto final seguir o curso de logística, durante o deslocamento e armazenamento (PREZOTTO, 2002a; SILVEIRA; HEINZ 2005), como a proliferação de agentes patógenos tais como fungos e bactérias.

2.3.2 Controle de qualidade normativo

Partindo para outra visão, este controle de qualidade é descrito como um método *“de caráter processual e participativo”*, com a troca de saberes e conhecimentos entre todos os envolvidos no processo produtivo (técnicos, produtores, agentes fiscalizadores, dentre outros), além de considerar que as normas que serão utilizadas deverão ser definidas com base na realidade existente nos estabelecimentos. Ressalta-se aqui que esta afirmação não significa flexibilizar normas e deixar de garantir um alimento seguro, mas sim em existir um controle por meio de legislações produzidas a partir da realidade produtiva dos variados tipos de locais. Assim, para que este tipo de controle aconteça, deve haver uma ação educativa, de modo a ocorrer uma apreensão da realidade e dos saberes nela envolvidos, culminando, por exemplo, na construção de normas, ou procedimentos, e em ações baseadas em uma realidade específica. (SILVEIRA; HEINZ, 2005).

Neste modelo, o controle deve ocorrer em todas as etapas da cadeia produtiva, da matéria-prima ao produto final, com a identificação de pontos críticos de controle, buscando soluções adequadas e coerentes ao processo de produção artesanal, sendo espelhado na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. (SILVEIRA; HEINZ, 2005).

Dentro deste conceito está ligada a validação social da qualidade ou sistema de confiabilidade, onde a qualidade de um alimento e produto é averiguada socialmente e acompanhada por instituições pertencentes ao processo de qualificação de alimentos e produtos. Esta concepção de controle engloba o conceito, proposto por Prezotto (1999), de qualidade ampla (SILVEIRA; HEINZ, 2005).

De modo a facilitar a compreensão acerca dos principais pontos discutidos, apresenta-se, no Quadro 2, uma síntese dos controles de qualidade.

QUADRO 2 - APRESENTAÇÃO DOS TIPOS DE CONTROLE DE QUALIDADE

Controle de qualidade prescritivo	Controle de qualidade normativo
Fiscalizações com caráter punitivo e corretivo	Fiscalizações com caráter processual e participativo
Agente não age como um educador	Agente age como um educador - há respeito aos saberes locais
Qualidade ótima - a ótica está mais voltada para as questões sanitárias e legais: <ul style="list-style-type: none"> • Alimento associado à doença; • Estrutura e manipuladores como meios de contaminação 	Qualidade ampla - considera a qualidade ótima e acrescenta outros aspectos: <ul style="list-style-type: none"> • Qualidade sanitária ou higiênica, nutricional, organoléptica (sensorial), facilidade de uso, regulamentar; • Social, cultural, ambiental (ecológico) e aparência

FONTE: Adaptado de PREZOTTO (2002); SILVEIRA; HEINZ (2005).

Ressalta-se, portanto, que as normas e os procedimentos de regulação devem ser construídos conforme escalas de produção, permitindo a atuação legal, tanto em largas escalas de produção, quanto em pequenas e médias escalas de produção.

Coloca-se que já existe uma evolução na elaboração de normas que atendam setores produtivos distintos, como a Resolução nº 49, de 31 de outubro de 2013 e a Resolução SESA (Secretaria de Estado da Saúde do Paraná) nº 004, de 18 de janeiro de 2017¹⁵, porém ainda são encontradas dificuldades na adequação e aplicação de legislações à realidade da agricultura familiar. Isso se deve à falta de sensibilização

¹⁵ As resoluções serão aprofundadas na subseção 2.3.3.

dos agentes fiscalizadores, habituados a atuar conforme normas voltadas para a larga escala de produção, não adequando suas ações a diferentes processos produtivos.

Devido a isto, mostra-se a importância na formulação de normas que viabilizam as formas de processamento de acordo com a realidade existente e, como complemento para tornar o processo mais eficaz, promover educação permanente de modo que os agentes atuem de forma orientadora e incentivando a participação dos atores envolvidos na produção. (ISPN, 2012).

Esta afirmação não significa que se defende a elaboração de normas permissivas, mas de normas que desburocratizem os procedimentos que devem ser adotados pelos agricultores para legalização da produção e, conseqüente, comercialização dos produtos. É neste cenário que se inclui a construção de normas com caráter participativo, envolvendo diversos representantes e atores sociais vinculados à produção em pequena e média escala, de modo a contribuir com a elucidação da realidade de produção, elaborando-se normas adequadas ao contexto de produção e aos possíveis riscos que podem afetar a produção segura de alimentos.

Desta forma, as normas sanitárias específicas buscam como objetivo a produção segura do alimento e a inserção de diferentes segmentos produtivos no mercado de alimentos. (PREZOTTO, 1999).

2.3.3 O processamento de alimentos e a relação com os controles de qualidade

O processamento de alimentos no meio rural pode ser realizado em locais como as agroindústrias, ou mesmo, as cozinhas residenciais e/ou comunitárias. Estes locais passam por uma adaptação para funcionarem como um ambiente de processamento ou são construídos especificamente para atender o objetivo de transformação dos alimentos *in natura*.

A agroindústria familiar rural se caracteriza como um empreendimento pertencente a uma família ou a várias famílias (princípio da associação) produtoras do meio rural que, além de utilizar em sua maioria mão de obra familiar, processam e transformam os alimentos que eles próprios produzem e/ou alimentos de produtores vizinhos, sendo um espaço que abrange aspectos sociais, econômicos e culturais (associado a reprodução dos hábitos alimentares de uma determinada região). Ainda, pode ser caracterizada como um local que produz em menor escala, sendo, em algumas situações, com a utilização de maquinários e equipamentos, ou de maneira

artesanal. Assim, as agroindústrias familiares rurais surgem a partir da necessidade de processar (e/ou transformar) os alimentos produzidos, em especial o excedente de produção, garantindo um relativo aumento da renda, na medida em que se agrega valor comercial aos alimentos *in natura*. (MIOR, 2005).

Destaca-se que alguns problemas podem ser encontrados no que tange à comercialização destes alimentos, como a inserção e permanência nos programas e ao atendimento às normas sanitárias, já que para algumas famílias agricultoras, o processamento de alimentos voltado para o mercado ainda é recente, pois muitas organizações da agricultura familiar desencadearam o processamento de alimentos devido a incentivos, como por exemplo de programas públicos como o PAA. (GRISA; PORTO, 2015).

Esta necessidade de adequação às demandas do mercado de alimentos tem provocado desvios de função na unidade produtiva, fazendo com que muitas famílias produzam alimentos especificamente para atender tais demandas, contribuindo no agravamento da situação de insegurança alimentar e nutricional no campo. Dados publicados em 2013 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) por meio da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios sobre a Segurança Alimentar da população brasileira, mostraram que a insegurança alimentar e nutricional atingia 35,3 % das famílias residentes no meio rural, contrastando com 20,5% no meio urbano. (IBGE, 2014). Somando ainda a estas questões, muitas das agroindústrias processam seus alimentos de maneira artesanal, sofrendo maior controle por parte das agências de vigilância sanitária, que tentam padronizar os processos com base nos procedimentos das grandes indústrias. (ISPN, 2012).

Sobre o contexto das normativas, Schottz, Cintrão e Santos (2014) citam que atualmente segue-se um conjunto de normas, regras e parâmetros estabelecidos no âmbito internacional (exemplo *Codex Alimentarius*) e aparentemente neutros (e que incluem regras sanitárias), que podem favorecer uma lógica concentradora e de expansão e conquista de novos territórios pelas grandes corporações com o comprometimento da autonomia dos locais, ainda que relativa, transformando-os em não lugares. Nesta ótica, os atributos de qualidade vão sendo remodelados de acordo com a lógica da industrialização crescente dos alimentos. Desta forma, para que um produto alimentício seja aprovado no requisito de qualidade, os locais produtores, tomando como base as normas regulamentadoras vigentes, precisam se adequar às

exigências em relação a aspectos estruturais, utensílios utilizados, produção, envasamento, armazenamento, distribuição e comercialização de alimentos, além de outros aspectos, como as boas práticas de fabricação de alimentos. Contudo, na realidade da produção artesanal, alguns destes aspectos mencionados podem modificar a aparência, consistência e o sabor dos produtos, resultando em alimentos culturalmente descaracterizados e próximos dos industrializados. (CINTRÃO, 2012). Apesar das normas sanitárias proporcionarem a legalização dos produtos, estas também podem reduzir características relacionadas aos valores tradicionais e, conseqüentemente, provocar o desinteresse na aquisição dos mesmos, por consumidores que prezam pela produção artesanal.

Pensando sobre a realidade das agroindústrias familiares rurais, um dos maiores problemas existentes diz respeito ao seu enquadramento em normas semelhantes às utilizadas para as grandes indústrias, não sendo, portanto, consideradas suas particularidades e realidade. Este enquadramento existe porque as agroindústrias familiares rurais são consideradas, em muitas situações, como empresas, julgando-se que possuem condições para atender o que lhe é solicitado. Neste sentido, o processo de agroindustrialização familiar não deve ocasionar um efeito contrário, prejudicando os agricultores, principalmente aqueles carentes de condições financeiras, estruturais e conhecimento específico. (PEREZ et al, 2009).

Ainda, deve-se considerar que vários fatores, como a busca pela adequação do ambiente para atender as exigências das legislações, podem ocasionar um endividamento das famílias (devido a busca por créditos nas agências de financiamento para a aquisição de equipamentos, melhorias na infraestrutura, entre outros), além de frustrações e regresso para a marginalização da produção e comercialização ou o encerramento da atividade de processamento dos alimentos. Sendo assim, há a necessidade de ocorrer a disponibilização de meios de auxílio, como assistência técnica, cursos de capacitação, créditos específicos, dentre outros, que fomentarão a atuação no mercado das agroindústrias rurais familiares. (PEREZ et al, 2009).

Atualmente, em uma tentativa conjunta de inserção dos agricultores no mercado, e de seus produtos processados, algumas normas foram construídas visando atender a realidade produtiva dos empreendimentos rurais familiares, como podem ser citadas, a Resolução nº 49, de 31 de outubro de 2013, da Agência Nacional

de vigilância Sanitária e a Resolução SESA nº 004, de 18 de janeiro de 2017, da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná.

A Resolução nº 49/2013 *“Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências”*. Alguns pontos importantes desta resolução que merecem ser destacados, são os relacionados à importância conferida para a proteção da produção artesanal, visando à preservação dos costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais (artigo 5º); a recomendação para que a fiscalização tenha natureza prioritariamente orientadora (artigo 11º); a necessidade da sensibilização dos agentes sanitários e a capacitação em boas práticas dos produtores. (Artigos 15º e 16º) (BRASIL, 2013b; BRASIL 2014a).

Desta forma, observa-se que esta resolução busca a valorização do saber popular, do conhecimento passado de geração para geração e das tradições familiares e regionais. Ainda, demonstra que apesar de não recomendar uma atuação permissiva dos agentes fiscalizadores, a resolução diminui o caráter punitivo, e enfatiza a importância da fiscalização por meio de um caráter orientador e educativo, baseado no princípio da razoabilidade¹⁶ quanto às exigências contidas na norma.

Já, a Resolução SESA nº 004/2017, que visa *“Estabelecer as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo empreendimento familiar rural, microempreendimento individual e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de alimentos destinados ao consumo humano”*. Ou seja, visa regulamentar o processamento de alimentos de estabelecimentos enquadrados no contexto da resolução e consequentemente permitir o acesso ao licenciamento sanitário, possibilitando o encaminhamento para a comercialização.

Um ponto importante a ser destacado sobre a construção desta resolução, é que, semelhante ao que ocorreu na construção da Resolução nº 49/2013, o processo de elaboração foi realizado de maneira colaborativa, envolvendo diversos atores sociais, como: agentes da Vigilância Sanitária, representantes de agricultores,

¹⁶ “Consiste em agir com bom senso, prudência moderação, tomar atitudes adequadas e coerentes, levando-se em conta a relação de proporcionalidade entre os meios empregados e a finalidade a ser alcançada, bem como as circunstâncias que envolvem a prática do ato.” (RESENDE, 1999, p. 55-56). Assim, o princípio da razoabilidade trata-se em verificar se no estabelecimento são usados meios de garantir a produção de alimentos seguros, mesmo que não sejam cumpridas na totalidade as recomendações dispostas na resolução.

representantes de instituições produtoras e representantes da sociedade civil. Neste sentido, as Resoluções possuem conteúdo mais condizente com a realidade dos empreendimentos rurais familiares, principalmente os de pequeno e médio porte, associando procedimentos de higiene e Boas Práticas de Fabricação às condições dos estabelecimentos produtores, com foco na produção segura, e na realidade dos produtores. (PARANÁ, 2017c).

Ainda, a Resolução SESA nº 004/2017 busca aplicar também o princípio da razoabilidade e evita a reprodução do modelo de fiscalização higienista, objetivando o controle sanitário dos estabelecimentos de empreendimentos familiares rurais e consequentemente ampliando o acesso ao mercado e a formalização da produção. (PARANÁ, 2017c).

Desta forma, estas normas exemplificam a evolução que ocorreu na formulação de legislações que possibilitam a legalização dos estabelecimentos rurais familiares processadores de alimentos e a ampliação de mercado. Assim, além de existir a segurança no consumo por parte da população, há também a possibilidade da inserção do segmento em mercados diversificados, como o mercado institucional. Estas normas mostram a importância da participação de variados atores sociais na elaboração de legislações, pois as múltiplas visões contribuem para uma construção condizente com as necessidades e realidades. Ainda, indicam que além da elaboração de forma coletiva, há a necessidade de treinamentos dos agentes fiscalizadores para a efetiva aplicação como também de produtores para compreender a importância das demandas solicitadas.

Portanto, infere-se que a formulação de normas específicas poderá resultar em legislações mais conectadas com a realidade encontrada nos empreendimentos produtores, tornando a fiscalização mais coerente e a adequação dos locais às normas mais efetivas frente a realidade encontrada. Em adição, ressalta-se que os itens presentes nas normas mencionadas, se aproximam dos conceitos trazidos sobre qualidade ampla e controle de qualidade normativo.

Dessa maneira, ressalta-se que pelo menos três elementos fundamentais devem ser considerados visando a efetiva inserção no mercado de produtores e segmentos: a formação educativa dos agentes fiscalizadores atuantes na vigilância sanitária, a formação de produtores em variados assuntos, como Boas Práticas de Fabricação (BPF), por exemplo, e a elaboração de legislações específicas para cada

segmento produtivo. (ISPN, 2012). Estes três elementos favorecem a atuação adequada e com caráter participativo; a produção segura dos alimentos e a disponibilidade de normas que podem ser aplicáveis nos estabelecimentos com as suas particularidades de produção, sendo possíveis de serem cumpridas pelos produtores.

2.4 A AGRICULTURA FAMILIAR E O PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

2.4.1 O segmento da agricultura familiar

No Brasil, o reconhecimento da agricultura familiar como categoria, bem como o reconhecimento de agricultores familiares como agentes políticos, ainda é recente, já que a categoria foi reconhecida principalmente nas duas últimas décadas (anos 80 e 90). Basicamente, esta construção ocorreu com a participação e atuação da academia, por meio de debates; o reconhecimento da categoria pelo Estado brasileiro, que oficialmente a definiu, elaborando políticas públicas específicas para seu fortalecimento, contribuindo também com a produção e distribuição nacional de alimentos e; com o desempenho de sindicatos e movimentos sociais que conquistaram espaço para a inserção e maior participação dos agricultores familiares no mercado brasileiro. (PICOLOTTO, 2014).

O termo “agricultura familiar” foi definido a partir de critérios presentes no artigo 3º da Lei nº 11.326¹⁷, ou Lei da Agricultura Familiar, aprovada em 2006. (BRASIL, 2006a). E, no ano de 2014, a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) publicou a seguinte definição, ressaltando outros aspectos que podem estar inseridos dentro do termo:

A agricultura familiar inclui todas as atividades agrícolas de base familiar e está ligada a diversas áreas do desenvolvimento rural. A agricultura familiar consiste em um meio de organização das produções agrícola, florestal, pesqueira, pastoril e aquícola que são gerenciadas e operadas por uma família e predominantemente dependente de mão de obra familiar, tanto de mulheres quanto de homens. (FAO, 2014).

¹⁷ Conforme definição apresentada na nota de rodapé 4.

No Brasil, sobre os estabelecimentos rurais familiares, segundo dados publicados pelo Censo Agropecuário de 2006, naquele ano foram identificados 4.367.902 estabelecimentos (84,4%) enquadrados como da agricultura familiar, sendo 24,3% da área produtiva ocupada por estes estabelecimentos familiares. Por outro lado, os estabelecimentos não familiares representavam 15,6% do total e ocupavam 75,7% da área produtiva. Ainda, em contrapartida, o Censo revelou que, apesar da menor proporção de área produtiva, os estabelecimentos rurais familiares forneciam grande variedade de alimentos e possuíam grande representatividade produtiva nacional, contribuindo em maior parte com o abastecimento alimentar no país, podendo destacar as seguintes quantidades: 87% da produção nacional de mandioca, 70% da produção de feijão, 59% do plantel de suínos, 58% do leite, 50% do plantel de aves, 46% do milho, 38% do café, 34% do arroz, 30% dos bovinos e 21% do trigo. (IBGE, 2006). Assim, de acordo com estes dados, os estabelecimentos rurais familiares são os locais que produzem a maior parte de alimentos visando o abastecimento interno e conseqüentemente contribuem para a garantia da SAN da população.

Portanto, demonstra-se a partir do exposto, que os governantes (com participação da sociedade) precisam formular e implementar políticas públicas e programas específicos destinados a melhoria de acesso aos alimentos, como também incentivar a produção de alimentos visando o abastecimento nacional e conseqüente erradicação da fome e da insegurança alimentar na população, que estão presentes também no meio rural.

2.4.2 As políticas públicas e o Programa de Aquisição de Alimentos

De forma breve, será discutido neste subtópico o ambiente que envolve a construção de uma política pública e os atores envolvidos neste processo, bem como a importância da participação destes. Em seguida, será discutido o Programa de Aquisição de Alimentos, em sua legitimidade e reconhecimento social, que assume um caráter de política pública, especialmente, por sua natureza estruturante.

Assim sendo, para que uma política pública possa ser consolidada, esta precisa passar por diversas fases de construção e por diversos processos sociais. Durante a construção de uma política busca-se uma reunião de ideias, conhecimentos, visões, formas de agir, bem como, a participação de todos os atores envolvidos em um

determinado contexto. (AGUM; RISCADO; MENEZES, 2015). Ressalta-se que uma política pública envolve ações e atuações estrategicamente pensadas para colocar em prática as decisões. Estas decisões correspondem as escolhas que são realizadas dentre uma gama de opções para atuação, partindo das intenções e preferências dos atores envolvidos. Ainda, uma decisão política pode partir de uma demanda externa, como por exemplo de uma reivindicação de um grupo específico, ou ainda de demandas internas advindas dos participantes do sistema político. Desta forma, a atividade política de um governo está baseada também em atender as diversas demandas que surgem de diversos atores sociais. (RUA, [20--]).

Portanto, para o desenvolvimento e implementação de uma política, pode existir a possibilidade de participação de variados atores, sendo que aqueles que possuem maior força são os que influenciam na construção e andamento da política pública. (AGUM; RISCADO; MENEZES, 2015).

Diante do exposto, observa-se a importância da atuação de diversos atores na formulação e implementação das políticas públicas, sendo que a participação de representantes dos movimentos sociais e grupos específicos, como organizações não governamentais, torna-se fundamental para a conquista de políticas específicas. Frey (2004) descreve sobre o uso da governança no setor público, principalmente nos últimos anos, como forma de inclusão da sociedade organizada nas decisões e formulações de políticas públicas. Este modelo utiliza-se do conhecimento desta parte da população a fim de realizar uma gestão compartilhada.

O autor descreve ainda sobre um tipo de governança, denominada governança interativa, sendo que em sua concepção:

Reconhece, porém, a importância de criação de novas estruturas interativas, não apenas com o intuito de tranquilizar ou reprimir o protesto social, mas, antes de tudo, com o objetivo de reinventar as formas de gestão no sentido de transformar os atores da sociedade em aliados na busca de melhores resultados, tanto referentes ao desempenho administrativo quanto em relação ao aumento da legitimidade democrática. Busca-se com isso canalizar e direcionar as forças sociais para auxiliar a gestão pública. (FREY, 2004, p. 123).

Desta forma, segundo o autor, a governança interativa utiliza-se de diversas medidas e ações governamentais como forma de dar suporte às comunidades locais na utilização de práticas associativas, devendo ocorrer a criação de uma interação favorável para que estas maneiras de colaboração sejam positivas. (FREY, 2004).

Portanto, observa-se que o campo das políticas públicas é amplo e complexo, possuindo uma diversidade de definições por permitir a agregação de conceitos diversos. Porém, a política, quando trabalhada e construída para a sociedade e pela sociedade, possui grande poder de inclusão de pessoas/organizações e formação de resultados efetivos e transformadores.

Somando a este contexto, argumenta-se sobre o PAA como exemplo de um programa construído dentro de uma política com caráter social e a partir de diversas visões, bem como formulado com a participação de variados atores sociais. (GRISA; SCHNEIDER, 2015).

Vale ressaltar que historicamente o Estado brasileiro incentivava e criava estratégias para o fortalecimento de grandes produtores rurais e com produção de alimentos destinada à exportação, principalmente aqueles localizados nas regiões sul e sudeste. Desta forma, pensando no desenvolvimento do país por meio da industrialização e exportação, o Estado passou a criar condições favoráveis mediante a formulação de políticas públicas que visavam o crescimento do setor dominante na agricultura. (GRISA; SCHNEIDER, 2015).

Grisa e Schneider (2015) argumentam ainda que antes da Constituição de 1988 alguns movimentos sociais, acadêmicos, políticos e ativistas da causa buscavam maneiras de reivindicar os direitos das famílias agricultoras e camponesas, pois estas eram deliberadamente omitidas de alguma ação por parte do Estado brasileiro. Assim, foi somente na década de 80 que o processo de redemocratização passou a dar base para a intensificação da luta por direitos no meio rural, sendo que também a partir desta década surgiram novos movimentos sociais e a reformulação daqueles já existentes. Desta maneira, os movimentos se fortaleceram para reivindicar a intervenção do Estado na formulação de políticas públicas específicas, incluindo as que atendessem a realidade dos pequenos e médios agricultores. Após isto, a atuação dos movimentos sociais e a inserção destes nas arenas públicas para o debate da construção de políticas públicas específicas foram cada vez maiores. Entretanto, apesar do avanço, a força dos grandes produtores rurais ainda dominava a formulação de políticas públicas agrícolas que atendessem aos interesses deste grupo, direcionando-as para os grandes produtores e para produtos restritos, até meados dos anos 90.

Porém, apesar das barreiras existentes, alguns programas foram formulados pelo Estado brasileiro, objetivando a inserção no mercado de famílias agricultoras ou de organizações que representam estas famílias tais como cooperativas e associações. Sobre esta constatação, cita-se aqui a criação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), no ano de 2003, cujas distintas modalidades de operação foram sendo formuladas e/ou ajustadas conforme a evolução do programa, dentre as quais destaca-se neste trabalho a modalidade Compra Institucional (CI).

O PAA foi criado por meio do artigo 19, da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003, no contexto do Programa Fome Zero¹⁸, para beneficiar os agricultores familiares, assentados de reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas, remanescentes de quilombos rurais e outros produtores de comunidades tradicionais. (BRASIL, [20--]c). Dentre suas principais finalidades, pode-se citar a promoção do acesso à alimentação (principalmente daqueles que se encontram em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional) e a geração de incentivos para o segmento da agricultura familiar. (BRASIL, 2016d).

Como uma ação estratégica, o PAA apresenta várias nuances que o faz ser reconhecido e valorizado no contexto da sociedade brasileira, citando, por exemplo, a oportunidade do programa ser uma fonte de renda e apoio à comercialização de alimentos para os agricultores familiares; a aquisição de alimentos pelo programa para o abastecimento da rede socioassistencial que atende a um público vulnerável em situação de insegurança alimentar e nutricional; o fortalecimento dos circuitos curtos de comercialização; o incentivo e a valorização da produção agroecológica e da biodiversidade; o estímulo a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis (tanto de produtores quanto de consumidores); a promoção do abastecimento alimentar mediante as compras institucionais; o estímulo ao cooperativismo e associativismo; dentre outros. (BRASIL, 2016d).

¹⁸ Em 2003 foi implantado o Programa Fome Zero que partiu da ideologia de que todas as pessoas devem ter acesso diariamente a alimentos em quantidade e qualidade suficiente e que satisfaçam as suas necessidades nutricionais. Por este motivo, o programa é enquadrado dentro de uma política de SAN, onde abrange também outras áreas relacionadas com o combate à pobreza rural e urbana. Assim sendo, o Programa Fome Zero age com base nos mecanismos de incentivo e fortalecimento da agricultura familiar, sendo que estes mecanismos são necessários para garantir a SAN da população, além de visar o aumento da produção de alimentos e consequentemente melhoria de acesso. Ainda, estes mecanismos fornecem meios para aumento de renda e sobrevivência do pequeno produtor. (SILVA; DEL GROSSI; FRANÇA, 2010).

Vale destacar que o Consea teve um importante papel na formulação do PAA, já que por meio de discussões realizadas entre diversos representantes da esfera governamental e social, indicando a necessidade de ações nas áreas da alimentação, nutrição e agricultura, foi apresentada uma proposta que posteriormente viria a ser materializada resultando na lei que cria o programa. (TRICHES; GRISA, 2015).

A criação do PAA possibilitou a melhoria de renda para as famílias agricultoras como também das condições alimentares, tanto das próprias famílias produtoras quanto da população que se encontra, principalmente, em situação de insegurança alimentar e nutricional. Diante disto, o programa coloca em evidência a importância da agricultura familiar para o combate da fome no Brasil, bem como na contribuição para a SAN da população. (PERACI; BITTENCOURT, 2010).

A construção do PAA se traduz, portanto, em um reconhecimento por parte do governo brasileiro da importância da agricultura familiar para as questões econômicas e sociais do país, especialmente por ocorrer a atuação de movimentos e atores sociais na busca por este reconhecimento pelo Estado, resultando na criação de políticas públicas específicas. Além disso, para Schmitt (2005), o PAA, quando foi criado, permitiu ampliar o campo da comercialização de alimentos da agricultura familiar para o mercado institucional. Esta ação proporcionou o acesso dos pequenos e médios agricultores a meios de sustentação de preços e fonte de renda, além de favorecer o atendimento das demandas para o combate da fome no país.

Como atuação, o PAA possui seis modalidades, sendo estas: Formação de Estoques pela Agricultura Familiar (CPR Estoque), Compra Direta da Agricultura Familiar (CDAF), Compra da Agricultura Familiar para Doação Simultânea (CDL), Incentivo à Produção e ao Consumo do Leite (PAA Leite), Compra Institucional (CI) e Aquisição de Sementes. (BRASIL, 2017b).

A modalidade PAA-Compra Institucional (PAA-CI), foco deste trabalho, foi criada por meio do Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012 e regulamentada pela Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012, tendo como propósito atender as demandas de consumo de gêneros alimentícios dos municípios, estados, Distrito Federal, órgãos federais com administração direta e indireta, como também ofertar para os agricultores familiares mais uma opção de mercado para a comercialização dos seus alimentos. (WFP, 2015b).

Nesta modalidade, os locais que podem adquirir gêneros alimentícios são presídios, hospitais, restaurantes populares, universidades, forças armadas, creches, entre outros. Ainda, sobre a participação dos agricultores, a modalidade permite a participação daqueles que possuem a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) pessoa física ou DAP pessoa jurídica por meio de organizações como cooperativas e associações. Existe ainda um limite de comercialização para os agricultores familiares, sendo como unidade familiar, o teto de R\$ 20 mil/ano (vinte mil reais por ano) por órgão comprador e como organizações representantes dos agricultores, o teto de R\$ 6 milhões/ano (seis milhões por ano) por órgão comprador, atentando-se, neste último caso, ao limite individual por DAP. (WFP,2015b).

Dados sobre esta modalidade de operação mostram que entre os anos de 2012 a 2015 foram realizadas 114 chamadas públicas, sendo que neste período as aquisições de alimentos da agricultura familiar por meio dos órgãos governamentais (PAA-CI ou legislações estaduais) tiveram um crescimento de 627%. (BRASIL, 2016b).

Desta forma, mediante o exemplo da criação de políticas públicas específicas como o PAA, observa-se que o incentivo e fortalecimento da agricultura familiar se dá por meio de políticas estruturantes que buscam, dentre outras questões, o aumento de renda das famílias, a sustentação de preços, a diminuição da desigualdade existente, o acesso universalizado aos direitos sociais e o acesso mais facilitado para a população aos alimentos. Sendo assim, as políticas estruturantes propiciam a promoção de atividades econômicas com uma base mais equitativa, aumentam a oferta e a diversidade de alimentos para consumo da população e inserem no mercado segmentos que até então não possuíam muito espaço para atuação. (SCHMITT, 2005).

Assim, é importante, dentre outros aspectos, refletir sobre o modo de aquisição dos alimentos via PAA e como esta aquisição vem ocorrendo ao longo dos anos, desde a sua criação. Para tanto, será discutido adiante sobre a modalidade de aquisição chamada pública, sendo esta a recomendação para a compra de gêneros alimentícios dentro do programa, bem como sua construção como base legal para que ocorram as aquisições, com dispensa do uso da licitação.

2.4.3 Os modos de aquisição para o mercado institucional: a chamada pública e a Lei nº 8.666/1993

Nessa parte, busca-se discorrer sobre os modos de aquisição utilizados pelos órgãos públicos para a compra de itens como os gêneros alimentícios. Após, procura-se realizar observações que diferenciam estes modos e salientar a importância das chamadas públicas para o segmento da agricultura familiar.

Na tentativa de promover a inclusão deste segmento, foi criado o sistema de chamada pública, tendo como objetivo realizar a “seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações” (BRASIL, 2013a), a fim de permitir assim aos órgãos públicos que a aquisição de gêneros alimentícios ocorresse de forma menos burocratizada e mais ajustada a realidade das organizações da agricultura familiar. A chamada pública e o PAA também vieram para proteger os alimentos comercializados pelas organizações da agricultura familiar da concorrência desigual com as grandes indústrias, dentro do mercado competitivo. (WFP, 2015b).

Primeiramente, destaca-se que o sistema de chamada pública possui como marco regulatório os dispostos na Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, em seu artigo 17¹⁹; no Decreto nº 7.775²⁰, de 04 de julho de 2012 (artigo 17) que regulamenta o artigo 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003; e a Resolução GGPA n° 50, publicada no Diário Oficial da União (DOU) de 26 de setembro de 2012. (BRASIL, 2016c).

Para a definição dos preços dos gêneros alimentícios, utiliza-se o artigo 5º da Resolução GGPA n° 50/2012²¹. Diferentemente da Lei nº 8.666/93 em que o vencedor é aquele que propôs o menor preço em sua proposta (no caso específico do

¹⁹ A dispensa do processo licitatório poderá ser realizada se atender o disposto no artigo 17 na Lei nº 12.512/2011. (BRASIL, 2016c).

²⁰ Esse Decreto foi alterado em 2014 por meio do Decreto nº 8.293, de 12 de agosto de 2014. (BRASIL, 2016c).

²¹ Art. 5º Para definição dos preços de aquisição dos produtos da agricultura familiar e suas organizações, o órgão responsável pela compra deverá realizar, no mínimo, 3 (três) pesquisas devidamente documentadas no mercado local ou regional. § 1º Na impossibilidade de pesquisa de preço para a compra de produtos orgânicos ou agroecológicos, os preços poderão ser acrescidos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, consoante disposto no art.17, parágrafo único, da Lei nº 12.512, de 2011. § 2º Fica facultada ao órgão responsável pela compra a utilização dos preços de referência estabelecidos nas aquisições do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. (BRASIL, 2012b).

pregão), na chamada pública os valores já estão estabelecidos por meio de critérios pré-determinados. (WFP,2015b). Ainda, existem outros critérios para priorização das propostas, presentes na Resolução nº 50/2012 em seu artigo 7º e § 2º. Neste artigo encontra-se que o edital de chamada pública poderá classificar as propostas de acordo com: I - agricultores familiares do município; II - comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas; III - assentamentos da reforma agrária; IV - grupos de mulheres; V - produção agroecológica ou orgânica. (BRASIL, 2016c).

Sobre os editais de chamada pública, estes devem conter obrigatoriamente alguns itens importantes, como: objeto a ser contratado (tipo de alimento, por exemplo); quantidades e especificações dos itens; local da entrega; critérios de seleção dos beneficiários ou organizações fornecedoras; condições contratuais; e relação de documentos necessários para habilitação. A partir dos tópicos contidos nos editais, as propostas habilitadas serão aquelas que contemplarem todos os documentos exigidos e que apresentem os preços compatíveis com os de mercado, sendo que, para classificação final, recomenda-se considerar os critérios de priorização citados acima. Ainda, para a seleção dos fornecedores, pode-se solicitar amostras dos alimentos afim de oferecer suporte na escolha das organizações. (BRASIL, 2016c).

Destaca-se ainda o que está disposto no Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015, que indica que do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios para órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, pelo menos 30% (trinta por cento) destes recursos deverão ser designados para a aquisição de gêneros produzidos pelos agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326/2006. O Decreto descreve ainda que as aquisições poderão ser realizadas por meio da modalidade Compra Institucional. (BRASIL, 2015a). Portanto, este decreto objetivou aumentar a contribuição dos órgãos públicos na aquisição de alimentos da agricultura familiar, bem como elevar a participação do segmento neste processo de comercialização, possibilitando também a inserção de novos agricultores e organizações, e propiciando o fortalecimento deste segmento.

A utilização da chamada pública permite aos órgãos públicos adquirir alimentos com preços mais compatíveis ao mercado, viabilizando uma delimitação das organizações da agricultura familiar participantes do processo. Ainda, cada órgão

executor poderá adequar as suas chamadas públicas às demandas (tempo de contrato, locais de entrega, periodicidade da entrega, itens solicitados, dentre outros), considerando sempre as regras gerais da modalidade. (WFP, 2015b).

Já, sobre a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, também conhecida como a Lei de Licitações, esta institui normas para licitações e contratos da Administração Pública, a fim de convocar empresas interessadas para o fornecimento de propostas, visando a oferta de bens e serviços. Conforme o artigo 1º, parágrafo único, devem utilizar a regra da licitação os órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios. Estes poderão realizar licitação para a compra de bens (incluindo os alimentos em geral), execução de obras, prestação de serviços, alienações e locações. (BRASIL, 2010).

De acordo com o artigo 3º da Lei, a licitação deve garantir o princípio da isonomia, bem como proporcionar a seleção da proposta mais vantajosa para o órgão público, de forma que possibilite igual oportunidade para todas as organizações interessadas no processo licitatório, realizando ainda ampla divulgação do edital de licitação para atingir o maior número possível de interessados (princípio da competição). (BRASIL, 2010). Além disso, conforme este mesmo artigo, a licitação será processada e julgada em conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da celeridade, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (BRASIL, 1993a).

Dentre as seis modalidades de licitação²², o pregão é a modalidade indicada para a aquisição de gêneros alimentícios, sendo que a escolha dos itens é realizada com base nos preços ofertados. O pregão é feito mediante sessão pública, havendo o envio de propostas de preços escritas ou lances verbais, (BRASIL, 2000) e a possibilidade de se realizar pregão eletrônico ou presencial, respectivamente. A seleção da melhor proposta será aquela que estiver em conformidade com os critérios do edital publicado (descrição dos itens, relação de documentos necessários²³, dentre

²² Concorrência, tomada de preços, convite, leilão, concurso e pregão.

²³ Habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista, dentre outros.

outros) e no caso dos alimentos, é utilizado também o critério de menor preço para a seleção final (habilitação) do fornecedor. Além destes requisitos, pode haver ainda a avaliação de amostras dos alimentos para assim selecionar a proposta mais vantajosa para o órgão público, (BRASIL, 2010) semelhante ao que ocorre nos processos de chamada pública.

Portanto, apesar da Lei de Licitações ser uma lei orientadora e disciplinadora na contratação pública de serviços e produtos, em alguns casos específicos, como os das organizações da agricultura familiar, esta passa a ser excludente, já que adota determinados critérios, como preço das ofertas (geralmente menor preço) e escala de produção, que poderão favorecer as grandes indústrias ou grandes redes de distribuição, (WFP,2015b) violando o próprio princípio da isonomia/equidade, pretendido pela Lei das Licitações, uma vez que não considera as diferentes realidades produtivas e condições para inserção no mercado.

Para uma grande indústria, por exemplo, os itens solicitados nos editais de licitação (documentação, quantidade, descrição dos itens, preços estimados, dentre outros) podem ser facilmente atendidos, devido a estrutura apresentada, não apenas de logística de produção, transporte e armazenamento, mas também administrativa e contábil. Para a realidade da produção em pequena e média escala, estes itens podem não ser facilmente contemplados, já que as condições estruturais e de produção não são as mesmas, impedindo a participação nos processos de aquisição, gerando desigualdade. (GRISA; et. al, 2011).

Em relação à dificuldade sobre a documentação, ressalta-se que algumas organizações da agricultura familiar ficam impedidas em participarem das licitações, pois alguns documentos não são adquiridos facilmente pelos agricultores e suas organizações, havendo problemas para a regularização ou emissão, como apontado por Grisa et. al. (2011). Além disto, acredita-se que pode haver a inadequação da solicitação de alguns documentos, pois muitas vezes não se considera a realidade das organizações, uma vez que os locais (principalmente os pequenos e médios) não são constituídos para ser empresas (visando lucro), mas sim para atuarem como locais coletivos (presença de vários agricultores) de comercialização e facilitadores da inclusão do segmento no mercado.

Portanto, a Lei de Licitações possui suas características positivas, porém para o segmento da agricultura familiar, esta restringe a participação no âmbito

governamental, já que a concorrência entre os segmentos da agricultura familiar e o empresarial é impossibilitada, principalmente por este último possuir escalas produtivas maiores e custos menores de produção. (TRICHES; GRISA, 2015).

Por isso, pode-se inferir que o PAA veio rebater os conceitos da Lei nº 8666/1993 e as chamadas públicas vieram propiciar a inserção da agricultura familiar no âmbito das compras públicas, uma vez que a modalidade visa a aquisição de gêneros alimentícios de um segmento em específico, e possui critérios diferenciados para a seleção de fornecedores, não considerando a concorrência como meio de seleção (como ocorre nas licitações). Desta maneira, existe a busca pela valorização do segmento e a disponibilidade de novas oportunidades. (WFP, 2015b).

Observa-se ainda que o PAA possibilitou a inserção da agricultura familiar em determinadas instituições públicas que até então não estavam inseridas no âmbito de programas voltados para aquisição de alimentos da agricultura familiar (como o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, por exemplo), e esta questão sempre foi um desafio a ser enfrentado, já que algumas instituições realizam as compras públicas somente por meio dos processos licitatórios baseados na Lei de Licitações e com prevalência do critério de menor preço para a seleção dos fornecedores. (WFP, 2015b).

A partir do exposto, reflete-se sobre a forma como são elaborados os editais dentre os modos de aquisição e como são estabelecidos os critérios para a aquisição de gêneros alimentícios. Os editais podem ser elaborados com visão mais restritiva e que direciona, indiretamente, os processos de aquisição para os estabelecimentos mais estruturados, como ocorre no processo licitatório que não permite a total inclusão dos segmentos produtivos e conseqüentemente favorece a inclusão de grandes indústrias nos mercados institucionais. Porém, no caso das chamadas públicas, existe maior flexibilidade para a priorização de aspectos diferenciados, além de existir a busca por processos menos burocráticos.

2.4.3.1 Observando as diferenças e semelhanças

Para fins de comparação, os editais de chamada pública podem apresentar os conceitos de qualidade ampla e do controle de qualidade normativo, levando em consideração que a chamada pública assume a responsabilidade de promover a inclusão de produtores que sempre estiveram à margem do processo. Assim, existe a

possibilidade de se priorizar mais aspectos de qualidade além dos tradicionalmente utilizados e de se basear em legislações específicas para cada segmento para elaborar as descrições dos itens ou as exigências estruturais e de BPF, por exemplo. Já, os editais de processo licitatório tendem a priorizar somente os conceitos da qualidade ótima e se basear em normas que direcionam para um controle de qualidade prescritivo ou que foram elaboradas sob a ótica das grandes indústrias, como por exemplo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997; a Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002; e a Resolução nº 216, de 15 de novembro de 2004, já citadas.

Supõem-se que uma das barreiras a ser vencida é a falta de orientação e capacitação, visando a atuação dos agentes, que ainda existe dentro dos processos de chamada pública, tendo em vista que estes processos ainda são recentes frente aos de licitação. Assim, esta barreira pode levar a decisões e resultados inapropriados que diminuem a eficácia das modalidades e interferem nos seus objetivos específicos. Como apontado pelo estudo realizado por Paula (2016), pode ocorrer a reprodução pelos agentes, durante os processos das chamadas públicas, das mesmas práticas e exigências aplicadas nos processos licitatórios, formando uma limitação para o cumprimento dos objetivos das chamadas públicas. Esta reprodução, segundo a autora, pode ser um reflexo da utilização da licitação ao longo dos anos pelos órgãos públicos como um processo padrão a ser seguido, sendo que o processo de chamada pública rebateu alguns conceitos e práticas consolidados. Desta forma, para solucionar este problema, há a necessidade da atuação do governo brasileiro a fim de prover a orientação para os agentes responsáveis que permitirá o enfrentamento de dificuldades e dúvidas que surgem durante a elaboração dos editais e o andamento dos processos de aquisição.

Portanto, a partir das constatações trazidas, pode-se inferir sobre a importância que os modos de aquisição, bem como os critérios de seleção presentes nos editais, possuem para a inclusão ou não de segmentos produtivos, como da agricultura familiar. Ainda, procura-se indicar que o conceito de qualidade presente nos editais, dependendo da visão, amplia a participação dos empreendimentos rurais familiares que por variados motivos sempre atuaram à margem da cadeia produtiva.

3 CAPÍTULO II - PERCURSO METODOLÓGICO

3.1 RECORTE EMPÍRICO E SELEÇÃO DOS SUJEITOS

Para a concretização do estudo foi realizado um recorte empírico, sendo selecionada uma instituição pública de ensino superior, a fim de verificar que organizações da agricultura familiar participaram das chamadas públicas lançadas por esta instituição. A seleção da referida instituição ocorreu por conta dos seguintes aspectos:

1. Pioneirismo desta instituição na aquisição de alimentos do segmento da agricultura familiar por meio das chamadas públicas, via PAA-CI. De acordo com registros junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), esta instituição pública de ensino superior foi a primeira a realizar a aquisição de gêneros alimentícios via PAA-CI, em 2012. Neste sentido, pode contribuir para compreensão da relação entre compra e venda de alimentos da agricultura familiar via PAA-CI;
2. Atuação profissional da autora deste trabalho junto à instituição estudada, podendo facilitar a compreensão das potencialidades e possíveis limites enfrentados pela instituição durante o processo de comercialização com as organizações do segmento da agricultura familiar, via PAA-CI;
3. Possibilidade de contribuição a instituição e as organizações de agricultores familiares, por meio da divulgação dos resultados obtidos, de modo que seja possível maximizar a eficácia da relação entre organizações e mercado institucional pelas chamadas públicas.

Para a realização do presente estudo foi adotada a abordagem qualitativa para o referencial metodológico, que possui, como um dos seus objetivos, a busca pela compreensão do sentido ou da lógica interna que os sujeitos atribuem às suas ações, representações, sentimentos, opiniões e crenças. (MINAYO; GUERRIERO, 2013). Esta abordagem afina-se ao objetivo do estudo que se caracteriza na análise da percepção de um determinado grupo social sobre sua relação de comercialização com o mercado institucional.

Ressalta-se, por se tratar de um estudo com abordagem qualitativa, que a amostra não precisa conter necessariamente uma quantidade definida ou um número de casos (VÍCTORA, 2011), já que a escolha numérica de entrevistados não é o critério mais importante, visto que a finalidade não é quantificar as opiniões, mas compreender os diversos pontos de vista que existem no contexto explorado. (FRASER; GONDIM, 2004).

Sobre a abordagem qualitativa, Minayo (2010) descreve que esta permite desvendar processos sociais, que podem ser pouco conhecidos, de grupos determinados; proporciona a construção de novas abordagens; e pode levar a revisão e criação de conceitos novos e de categorias durante a investigação. Ainda, segundo a autora, esta abordagem possui caráter empírico e processo de sistematização progressiva de conhecimento, encaminhando para a compreensão da lógica interna de um grupo ou de um processo que está sendo estudado.

De acordo com Minayo e Sanches (1993), a fala do outro é o material utilizado na pesquisa qualitativa, sendo que esta representa e revela condições estruturais, de sistemas de valores, normas e símbolos, tendo poder de transmitir e representar acontecimentos ou pensamentos de determinados grupos específicos com suas condições históricas, socioeconômicas e culturais. Sendo assim, a partir das falas coletadas, pode-se buscar compreender um fenômeno social e suas relações na sociedade.

Desta forma, a partir da escolha da instituição, buscou-se verificar todas as chamadas públicas publicadas por esta, para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, desde 2012, visando conhecer as organizações da agricultura familiar que participaram e foram contempladas nestas chamadas públicas. Verificou-se que foram publicadas três chamadas públicas nos anos de 2012, 2013 e 2015. (BRASIL, 2012a; BRASIL, 2013c; BRASIL, 2015b). Destaca-se que em todas as chamadas houve a predominância de alimentos semi-perecíveis, não ocorrendo, até o presente momento, chamada pública para aquisição de hortifrutigranjeiros. Observa-se que os alimentos hortifrutigranjeiros são adquiridos pela instituição, somente por meio de processo licitatório, via pregão eletrônico e na modalidade registro de preços. (BEZERRA; PAULA; ANJOS, 2016). Vale esclarecer que no ano de 2016 e 2017, até o momento, não foram publicadas novas chamadas públicas.

A partir da análise para a identificação das organizações da agricultura familiar, verificou-se que nas três chamadas públicas realizadas, seis organizações da agricultura familiar, tiveram seus projetos selecionados, sendo quatro do estado do Paraná e duas do estado do Rio Grande do Sul. (BEZERRA; PAULA; ANJOS, 2016).

Entrou-se em contato, via e-mail e/ou telefone, com todas as organizações contempladas, sendo que duas aceitaram participar da pesquisa, respondendo as entrevistas para o estudo. Além destas duas, uma outra organização da agricultura familiar, que não concorreu apresentando propostas de venda nas chamadas públicas, participou também do estudo. A decisão por considerá-la como participante se deveu ao fato de seus representantes terem colaborado nas discussões realizadas entre as organizações da agricultura familiar e o comitê responsável pelas chamadas públicas da instituição, visando a materialização destas e possíveis melhorias nos editais. Ainda, a seleção justifica-se por conta da organização possuir como uma das principais formas de comercialização a venda de alimentos para o PAA, modalidade Compra com Doação Simultânea. Desta forma, foi considerada a experiência desta organização, como forma de potencializar o estudo, apresentando suas importantes visões do processo de comercialização e abastecimento para o mercado institucional.

A fim de se manter o anonimato das organizações e de seus colaboradores, conforme estabelece os princípios da ética, optou-se por codificá-los, utilizando nomes populares de árvores nativas do estado do Paraná.

Esta escolha ocorreu, pois, as árvores fazem parte da natureza e a natureza faz parte do cotidiano das organizações e dos colaboradores da pesquisa, já que da natureza provém o sustento para as famílias e o cultivo dos alimentos para a população. Também, as árvores possuem bases fortes que dão suporte para resistir às adversidades do dia a dia, sendo possível compará-las às organizações, que buscam uma base sólida e forte para superar as barreiras apresentadas ao longo da caminhada.

Desta forma, as organizações e os colaboradores foram codificados da seguinte maneira: a primeira organização participante do estudo foi identificada como *Carvalho* e o seu representante como Colaborador 1 (C1). Já, no caso das outras organizações, uma foi identificada como *Imbuia* e seu representante como Colaborador 2 (C2) e a terceira organização como *Araucária* e os participantes como Colaborador 3a (C3a) e Colaborador 3b (C3b).

FIGURA 2- ÁRVORES NATIVAS DO ESTADO DO PARANÁ

Carvalho = *Quercus*

FONTE: BACHER ([20--]).

Imbuia = *Ocotea
porosa*FONTE: CULTURA
MIX (2012).Araucária = *Araucaria angustifolia*

FONTE: JUSTI (2015).

Participaram, portanto, do estudo três organizações da agricultura familiar (Carvalho, Imbuia e Araucária), sendo entrevistados quatro colaboradores (C1, C2, C3a e C3b), dois deles pertencentes a uma mesma organização (C3a e C3b). Três colaboradores (C1, C2 e C3a) são representantes das suas organizações, fazendo parte da diretoria, e um colaborador (C3b) não faz mais parte da diretoria e da organização, porém na época em que atuava junto à organização, participou tanto das reuniões realizadas pela instituição quanto das chamadas públicas por meio da organização, justificando sua participação no estudo. Ressalta-se que a escolha pelos representantes foi intencional já que se buscou informantes-chave das organizações, possibilitando a obtenção de informações mais aproximadas e completas acerca do tema estudado.

3.2 TÉCNICAS DE INVESTIGAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

3.2.1 Coleta de dados

Para a coleta de dados na pesquisa qualitativa, utilizam-se diversas estratégias ou técnicas de investigação que podem ser definidas a partir dos objetivos específicos do estudo a ser realizado. (FERNANDES; MOREIRA, 2013). Desta forma, utilizou-se a técnica da entrevista.

Entrevistas são fundamentais quando se precisa/deseja mapear práticas, crenças, valores e sistemas classificatórios de universos sociais específicos, mais ou menos bem delimitados, em que os conflitos e contradições não estejam claramente explicitados. [...] elas permitirão ao pesquisador fazer uma espécie de mergulho em profundidade, coletando indícios dos modos como cada um daqueles sujeitos percebe e significa sua realidade e levantando informações consistentes que lhe permitam descrever e compreender a lógica que preside as relações que se estabelecem no interior daquele grupo, o que, em geral, é mais difícil obter com outros instrumentos de coleta de dados. (DUARTE, 2004, p.215).

A entrevista representa uma interação social particular entre dois sujeitos com foco e propósito em uma conversa dirigida com objetivos determinados. Esta técnica tem por objetivo registrar opiniões e ideias de indivíduos que estão inseridos dentro do micro contexto a ser estudado. Em relação à representatividade, a experiência pessoal pode refletir o coletivo onde o sujeito está inserido, já que são as pessoas que caracterizam determinado ambiente, formando um senso comum. O senso comum pode ser expresso em vários sentidos como na linguagem, nas atitudes e nas condutas. Ainda, pode expressar as experiências e vivências dos indivíduos no âmbito do contexto histórico coletivo e a cultura que o grupo carrega, revelando aspectos como valores, tradições, crenças, opiniões, modos de agir, pensar e se relacionar, dentre outros. (MINAYO, 2012).

Para o presente estudo optou-se pela utilização de entrevista semiestruturada, apoiada por um roteiro norteador, constituído por categorias apriorísticas, utilizando tanto de perguntas fechadas quanto abertas, de maneira que a fala do entrevistado possa discorrer de maneira livre (MINAYO; DESLANDES; GOMES, 2009).

Para a realização das entrevistas, foi construído, inicialmente, um roteiro piloto (conforme apêndice 1) contemplando um maior número de questões para ser utilizado na primeira entrevista. Após esta entrevista, o roteiro foi aprimorado e algumas questões foram alteradas ou retiradas para aplicação nas entrevistas posteriores.

O roteiro final (ver apêndice 1) resultou em quatro blocos, sendo cada um relacionado a uma categoria *a priori*. As categorias foram construídas a partir dos objetivos da pesquisa e de pressupostos construídos com base no conhecimento pré-existente. O contexto relacionado a cada categoria está apresentado no quadro 3.

QUADRO 3 - ESPECIFICAÇÕES DA ESTRUTURA DO INSTRUMENTO DE CAMPO

BLOCOS	CONTEXTO REFERENTE ÀS CATEGORIAS
BLOCO 1	Caracterização (Associação, Cooperativa, Agroindústria) Referente à caracterização do contexto das cooperativas, agroindústrias ou associações, de modo a compreender o surgimento destes locais, a criação das cooperativas e/ou agroindústrias, as motivações que levaram a estas criações, e as parcerias existentes entre estes locais e outros locais de apoio ou a troca de conhecimentos.
BLOCO 2	Estratégias de Comercialização e Mercado Institucional (compras públicas) Referente às estratégias utilizadas para comercialização de alimentos ao mercado institucional, levantando a demanda de fornecimento de alimentos e produtos e a aceitabilidade dos mesmos pelos locais de aquisição.
BLOCO 3	Sobre as Chamadas Públicas: PAA compra institucional Referente às chamadas públicas, relacionadas com o PAA-CI, à participação das cooperativas ou organizações nas CP, tipos de alimentos e produtos ofertados, critérios utilizados pela instituição compradora, visão dos participantes sobre estes critérios, e avaliação dos editais das CP.
BLOCO 4	Qualidade de Alimentos Referente à qualidade dos alimentos. Este bloco visava compreender o entendimento do participante acerca do conceito de alimento de qualidade, bem como, sobre a qualidade dos alimentos produzidos pela agricultura familiar.

FONTE: A autora (2016).

Para a realização das entrevistas, primeiramente foi feito contato com a organização Carvalho. A decisão por iniciar a coleta de dados com esta organização ocorreu devido a possibilidade de seus representantes contribuírem com o estudo, especialmente no que se refere à forma como os editais da instituição foram elaborados, com base nas reuniões realizadas. Também, os representantes desta organização poderiam auxiliar no entendimento do processo de comercialização via PAA, já que possuem experiência na comercialização de alimentos para o referido programa. Esta entrevista caracterizou-se como uma “entrevista piloto”, de caráter exploratório, a fim de se testar o instrumento elaborado. Após a realização desta primeira entrevista, as demais organizações participantes das chamadas públicas foram contatadas, assegurando a participação de outras duas organizações (Imbuia e Araucária).

A coleta de dados foi realizada entre os meses de agosto e outubro de 2016, de forma presencial ou via telefone. A duração das entrevistas variou entre dezenove (19) a oitenta e três (83) minutos, sendo gravadas para futura transcrição. Tanto para a participação como para a autorização das gravações, os colaboradores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

3.2.2 Das análises dos dados

Após a coleta dos dados, os conteúdos das entrevistas gravadas foram transcritos na íntegra, ocorrendo a leitura das falas, de acordo com o estabelecido por Bardin (1995), ocorrendo primeiro a leitura flutuante dos dados para formulação de hipóteses, apoderando-se de impressões e orientações referentes ao discurso.

A análise dos dados foi realizada por meio da análise de conteúdo, um método empírico que contempla técnicas de pesquisa que permitem replicar os dados, tornando válidas inferências sobre os mesmos sem um determinado contexto, utilizando-se de mecanismos científicos e especializados. (MINAYO, 2010). Segundo Bardin (1995), a análise de conteúdo pode ser resumida como:

Um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens. (BARDIN, 1995, p.42).

Para o presente estudo optou-se pela Análise Temática, modalidade que utiliza da contagem de um ou vários temas ou itens de significação para compor uma unidade de codificação anteriormente estabelecida. (BARDIN, 1995). De acordo com Minayo (2010), para utilizar a análise temática é necessário descobrir os núcleos de sentido que constituem uma comunicação, sendo que a presença ou a frequência significam algo para o objeto analítico. Para este estudo, optou-se por utilizar núcleos de sentido definidos *a priori*, sendo demarcados a partir dos blocos estabelecidos no roteiro norteador, com categorias apriorísticas ou categorias pré-definidas.

Desta forma, para a organização e início da análise dos dados, três fases foram definidas, conforme descrito por Bardin (1995): 1) Pré-análise, 2) Exploração do material e 3) Tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

A Pré-análise é a fase da organização, que tem por finalidade sistematizar as ideias iniciais, possuindo três funções: escolha dos documentos que serão analisados; construção de hipóteses e objetivos (ou a retomada deles); e formulação de indicadores que fundamentam a interpretação final. Nesta fase realiza-se a leitura flutuante do material coletado.

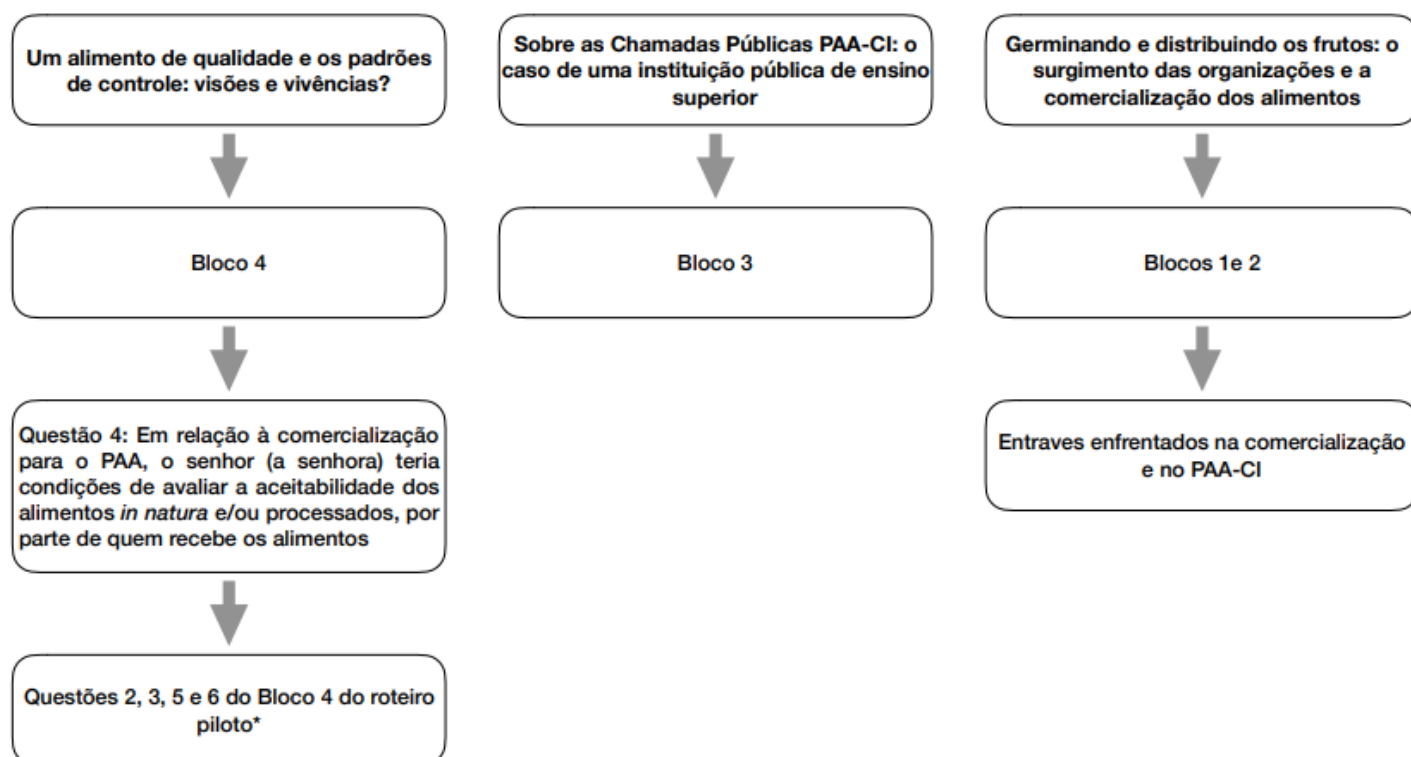
A fase da exploração do material consiste em realizar o procedimento de codificação, sendo uma etapa classificatória, visando atingir a compreensão do texto. (BARDIN, 1995; MINAYO, 2010). Categorias constituídas por palavras ou expressões

significativas dos dados brutos são identificadas, organizando-se o conteúdo da fala e a categorização (MINAYO, 2010). No caso deste estudo, as categorias foram definidas *a priori*, ocorrendo apenas a organização das falas e realocações de conteúdo.

Por fim, a fase do tratamento dos resultados obtidos e interpretação caracteriza-se como o tratamento dos resultados brutos de forma que estes tornem-se significativos e válidos. A partir disto, pode-se então propor inferências e efetuar interpretações com base nos objetivos inicialmente propostos ou proporcionar a abertura de novas relações baseadas em situações inesperadas. (BARDIN, 1995; MINAYO, 2010).

Para a construção das categorias de análise, foram considerados como norteadores os objetivos, geral e específicos, do estudo, visando elaborar *a priori* blocos divididos por assuntos, contendo questões relacionadas ao que se buscava compreender. Desta maneira, por meio dos núcleos de sentido (questões) e dos blocos existentes no instrumento de coleta, foram construídas três categorias de análise (ver figura 3): **“Um alimento de qualidade e os padrões de controle: visões e vivências?”**, contendo as questões do Bloco 4, somado a uma questão pertencente ao Bloco 2 e quatro questões pertencentes ao primeiro instrumento de coleta; **“Sobre as Chamadas Públicas PAA-CI: o caso de uma instituição pública de ensino superior”**, contendo as questões do Bloco 3; e **“Germinando e distribuindo os frutos: o surgimento das organizações e a comercialização dos alimentos”**, contendo as questões dos Blocos 1 e 2, e mais uma temática que surgiu a partir das narrativas.

FIGURA 3 – A CONSTRUÇÃO DAS CATEGORIAS DE ANÁLISE



FONTE: A autora (2017).

* Questões do Bloco 4 do roteiro piloto:

2. O senhor (a senhora) conhece as legislações que tratam das agroindústrias familiares (ou outras unidades de produção como cozinha familiar) em relação a estrutura e boas práticas de fabricação de alimentos? Se Sim, saberia dizer quais? Se não conhece, saberia dizer o porquê?
3. Na opinião do senhor (da senhora), as legislações específicas são compatíveis com a realidade da agroindústria (ou da cozinha familiar)? (Sim, Parcialmente ou Não) Em que sentido são compatíveis (ou parcialmente compatíveis ou não compatíveis) ?
5. A agroindústria (ou cozinha familiar) recebe (ou já recebeu) a visita dos agentes da Vigilância Sanitária? Caso sim, qual(is) foi(ram) a(s) orientação(ões) dos técnicos da Vigilância Sanitária? (o que fazem/fizeram, falam/falaram?)
6. Que avaliação o senhor (a senhora) faz das exigências sanitárias vigentes em relação à agroindústria (cozinha alimentar)? Na opinião do senhor (da senhora), estas exigências sanitárias facilitam ou dificultam a comercialização de alimentos por parte do segmento da agricultura familiar?

Para a realização da análise dos editais, foi construído o quadro 4, conforme demonstrado abaixo. Com base na relação entre os modos de aquisição, licitação e chamada pública, bem como no conceito de qualidade adotado, o quadro foi montado visando o sentido da qualidade ampla.

QUADRO 4 - OS ASPECTOS QUE ENVOLVEM O CONCEITO DE QUALIDADE E SUAS CONTRIBUIÇÕES

Aspectos de qualidade	Itens avaliados nos editais de chamada pública da instituição pública de ensino superior
Higiênicos ou Sanitários	O edital* explicita as condições higiênicas e/ou sanitárias necessárias para entrega dos gêneros alimentícios contratados (integridade da embalagem, temperatura adequada, condições do transporte e da pessoa que fez a entrega, dentre outros)?
Nutricional	O edital explicita que ingredientes devem estar presentes ou ausentes nos gêneros alimentícios que serão contratados? Prioriza a compra de alimentos <i>in natura</i> ou com menor grau de industrialização? Solicita gêneros alimentícios sem contaminantes químicos (adicionados no campo ou na indústria)? Considera a sazonalidade para a aquisição dos gêneros, conforme épocas determinadas?
Sensorial	O edital explicita as características sensoriais que os gêneros alimentícios devem apresentar (aparência, cor, textura, dentre outros)?
Regulamentar	O edital faz referência a normas relacionadas ao segmento da agricultura familiar, ou seja, elaboradas conforme a realidade deste segmento? Utiliza normas específicas para cada tipo de gênero a ser contratado?
Ecológico	O edital prioriza a contratação de gêneros alimentícios provenientes de produção orgânica ou agroecológica, em relação aos produzidos de forma convencional?
Social	O edital explicita os critérios de priorização que serão usados na seleção da proposta (grupos prioritários)? A instituição realiza o mapeamento da produção junto às associações e/ou cooperativas para elaboração do edital? A instituição elabora as chamadas públicas em conjunto com representantes do segmento da agricultura familiar?
Cultural	O edital contempla alimentos regionais e tradicionais? Prioriza alimentos produzidos de maneira artesanal?
Ético	O edital deixa clara a preocupação existente com a saúde dos consumidores e produtores, ou seja, há coerência entre os gêneros alimentícios listados no edital e os modelos de produção que promovam saúde (ausência de aditivos tecnológicos, ingredientes artificiais, agrotóxicos, transgênicos, dentre outros)?
Econômico	O edital prioriza produtores locais ou regionais, pequenos ou médios estabelecimentos e/ou o circuito curto de comercialização para seleção das propostas?

FONTE: A autora (2017).

* Entende-se por edital todo o processo, desde a elaboração da chamada pública, até a seleção e assinatura do contrato de compra e venda.

Os questionamentos norteadores apresentados no quadro 3, permitiram refletir sobre os distintos conceitos de qualidade. A partir da concepção da qualidade ampla, como ainda da incorporação de outros aspectos nesta concepção, como o ético e econômico, é que se propõe avançar na construção de uma nova concepção de qualidade, visando amparar as discussões envolvidas dentro do contexto do PAA e compras institucionais.

Ressalta-se que, como já citado, não será considerado o aspecto relacionado à facilidade de uso e não será considerado separadamente o relacionado à aparência dos alimentos para a discussão nas categorias de análise do estudo.

3.2.3 Dos aspectos éticos

Em relação aos aspectos éticos, esta pesquisa faz parte de um projeto maior intitulado: *"TEMPOS MODERNOS": a relação produção-consumo de alimentos (re) significada a partir de compras públicas*, onde visa trazer para o debate acadêmico o papel das políticas públicas, programas e/ou projetos que tratam da produção e do consumo de alimentos produzidos no âmbito dos sistemas agroalimentares locais e regionais, com ênfase nas compras públicas. O referido projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Paraná (UFPR) sob o número de protocolo: 42781915.9.0000.0102.

4 CAPÍTULO III - RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste capítulo serão discutidos os resultados encontrados, com base nas falas dos atores sociais entrevistados, divididos em três categorias de análise. Na primeira categoria será discutido o conceito de qualidade e os padrões de controle envolvidos na produção de alimentos. Na segunda categoria serão apresentados os aspectos sobre a experiência das organizações da agricultura familiar nos processos de chamada pública da instituição pública de ensino superior selecionada para o estudo. E por fim, na terceira categoria será abordada a construção das cooperativas e associação, bem como suas percepções acerca da participação no PAA.

4.1 CARACTERIZAÇÃO DAS ORGANIZAÇÕES

Apresenta-se nessa parte a caracterização e especificidades de cada organização, de modo a entender em qual contexto cada representante está inserido e como o ambiente pode interferir nas percepções sobre as categorias aqui elencadas.

A organização Carvalho está localizada no estado do Paraná e possui um longo histórico de lutas e conquistas no campo, principalmente conquistas relacionadas à terra e produção agroecológica. No ano de 2010 foi fundada uma cooperativa dentro desta organização, criada com o objetivo de dar destino à produção excedente (porém primeiramente se prioriza na organização a alimentação das famílias produtoras), gerando trabalho e renda para as famílias agricultoras. Também, a intenção da criação da cooperativa foi evitar a venda de alimentos para os atravessadores (intermediários) e praticar o associativismo e cooperativismo. Desta forma, a partir da criação da cooperativa foi possível comercializar de maneira oficial, ou seja, tendo um CNPJ para formalizar os processos de venda. No ano de 2016, a cooperativa já contava com aproximadamente 250 associados, sendo estes pertencentes ao município em que a cooperativa se localiza e de mais outros quatro municípios vizinhos. Sobre os principais meios de comercialização dos alimentos, a cooperativa fornece para o PNAE e o PAA, sendo que no caso do PAA, a principal modalidade de acesso é a Compra com doação simultânea. Porém, esta organização está buscando acessar também a modalidade Compra Institucional. Há ainda uma agroindústria vinculada à Cooperativa, criada no ano de 2010, objetivando a agregação de valor aos alimentos produzidos pelos pequenos agricultores.

A organização Imbuia também está localizada no estado do Paraná, sendo que possui longo histórico de conquistas relacionadas ao meio rural e à produção orgânica. Esta organização possui mais de mil (1000) associados situados no estado do Paraná e em outros estados. Vinculada à organização, há uma cooperativa, criada recentemente (2014) com o intuito de comercializar o excedente da produção, mas principalmente pelo fato de haver demanda de diversos setores que sinalizavam a intenção em adquirir os alimentos e produtos. Em relação aos locais de comercialização, os alimentos e produtos desta organização são vendidos principalmente em feiras e para o mercado institucional dentro do PNAE e do PAA, 20% dos quais são processados (tendo como base o ano de 2015) e o restante *in natura*. Existem também vinculadas à organização, aproximadamente sessenta (60) agroindústrias, ocorrendo um maior crescimento deste número principalmente nos dois últimos anos.

Por fim, a organização Araucária, igualmente às outras duas organizações, está localizada no estado do Paraná e iniciou suas atividades no ano de 2003. Esta organização é uma cooperativa criada com o intuito de organizar a documentação dos produtores da região pertencentes à agricultura familiar, a fim de atender as demandas de comercialização para a alimentação escolar e toda a burocracia envolvida. Sendo assim, o principal objetivo foi facilitar a comercialização de alimentos e produtos para a alimentação escolar. Em 2016, a cooperativa contava com aproximadamente setecentos e sessenta (760) associados. São comercializados pela cooperativa tanto alimentos *in natura* (hortifrutícolas) quanto processados. A cooperativa também acessa o PAA por meio das modalidades Compra Direta (mais acessada) e Compra Institucional. Ainda, existem aproximadamente trinta (30) agroindústrias vinculadas à cooperativa, todas localizadas no mesmo município em que a cooperativa está localizada. Sobre a criação destas agroindústrias, houve algumas razões como a questão de processar o alimento com atendimento das normas/legislações da vigilância sanitária.

4.2 ALIMENTO DE QUALIDADE E PADRÕES DE CONTROLE: VISÕES E VIVÊNCIAS

O conceito de qualidade é polissêmico e está diretamente relacionado com a forma como os sujeitos estão inseridos e percebem a realidade, ou seja, com as

orientações e leituras de mundo que faz e socializa. Neste sentido, buscou-se conhecer a visão que representantes das organizações da agricultura familiar tinham sobre alimento de qualidade, com base nas suas realidades produtivas.

Ressalta-se que as organizações Carvalho e Imbuia comercializam alimentos orgânicos ou agroecológicos e a organização Araucária comercializa alimentos convencionais. A compreensão de alimento de qualidade para as duas primeiras organizações está relatada abaixo, por meio de depoimentos de dois colaboradores:

Então a gente entende que qualidade é você ter um alimento isento de resíduo químico e que ele seja nutritivo, que ele tenha [...] as vitaminas, os nutrientes, aquilo que a gente precisa pra poder se manter vivo. A energia que nos mantém vivo é a energia que vem dos alimentos, se é uma energia que vem contaminada, quer dizer, o nosso organismo vai estar contaminado. [...] Então, a gente entende que tem que ter essa preocupação também um pouco do aspecto visual que é o que a gente também acredita que a produção agroecológica não é o que muitas vezes muitos dizem “ah, mas isso aí nem cresce, nem desenvolve”, não é verdade [...] Então, a gente entende que não é o aspecto físico só que tem que ser levado em conta pra dizer que se é de qualidade ou não. Principalmente o que contém nesse alimento. (Colaborador C1)

[...] Encostou o caminhão, alguém olhou: ‘ah essa banana está muito feia’, mandou devolver, não quis deixar descarregar. Aí nós brigamos e conseguimos descarregar, por quê? É a questão do padrão, porque a banana tem que ter aquele tamanho, mas se nós estamos vendendo por quilo, então não interessa se põe uma, se põem 2, se põem 3 bananas em cima da marmiteira do aluno. Entendeu? [...] então chegou ao absurdo [...] que a Conab foi notificada pela vigilância sanitária porque ela estava aceitando maçã com cinco, seis pintas pretas ou manga com 7, 8 pintas preta e pode ter no máximo 6 [...] isso pode até ser interessante para as grandes indústrias, grandes empresas que tem caminhões e caminhões, quando rejeita lá uma parte que tá com um pouco machucado, porque eles vão lá e fazem suco, jogam em uma indústria de suco. Agora o agricultor não pode fazer isso com meia dúzia de frutas. Ele não tem esse equipamento pra fazer. (Colaborador C2)

A fala do primeiro colaborador focaliza principalmente a questão da produção sem uso de agrotóxicos (contaminantes químicos) para definir um alimento de qualidade. Porém, há na fala, a preocupação em relação a questões estéticas do alimento, indicando que este aspecto por si só não traduz a qualidade ou adequação de consumo de um alimento.

Esta mesma questão foi levantada na fala do segundo colaborador, que questiona a interferência dos padrões de qualidade sobre a aceitabilidade dos alimentos, impedindo, muitas vezes, a comercialização dos mesmos. Reforçou, ainda, que os aspectos estéticos, condicionados como um dos critérios de qualidade, não afetam a qualidade do alimento ou produto.

As percepções que estes colaboradores apresentaram sobre qualidade, extrapola a qualidade ótima, tendendo a uma qualidade ampla. Esta compreensão pode estar relacionada ao contexto em que as referidas agroindústrias se inserem. Por serem organizações com produções orgânica e agroecológica, há no discurso destes atores, aspectos que ultrapassam questões meramente estéticas (como formato, tamanho e peso, por exemplo), como a presença de aspectos ecológicos e éticos atribuídos ao significado de alimento de qualidade.

A preocupação destes colaboradores não é infundada. Estudos apontam que consumidores tendem a escolher alimentos principalmente por seus aspectos físicos e sensoriais, incluindo a aparência. Na Itália, em estudo realizado com mil (1000) indivíduos responsáveis pela compra de alimentos para as famílias, as características sensoriais: gosto, frescor e aparência, foram as mais buscadas, e definiam a escolha dos consumidores durante a aquisição dos alimentos. Em segundo lugar, no entanto, o local em que o alimento foi produzido e os modos de produção, foram os critérios decisórios para a concretização da compra, seguido dos critérios marca e preço dos alimentos. (MASCARELLO, et. al., 2015). Em outro estudo realizado com consumidores na Malásia, cujo objetivo era conhecer as percepções e experiências sobre a qualidade durante a compra e escolha dos alimentos (carnes, frutas e legumes), o critério mais citado, que interferia na decisão da compra, foi o frescor dos alimentos, que envolvia aspectos como a cor, textura, presença de manchas ou danos mecânicos e firmeza. (CHAMHURI, BATT; 2015).

Observa-se que os aspectos visuais/estéticos possuem grande peso durante a escolha dos alimentos, o que pode ser devido à disseminação de uma visão que homogeneíza os alimentos, com base em padrões estabelecidos, muitas vezes, para empresas que trabalham com grandes volumes de alimentos para comercialização. Geralmente, o padrão de qualidade estabelecido engloba somente aspectos da qualidade ótima, desconsiderando os demais que afetam diretamente a permanência de determinados segmentos no circuito de comercialização de alimentos.

Em relação à produção de alimentos, ressalta-se que a existência de controle no processamento de alimentos possibilita a produção e comercialização de alimentos seguros, conforme riscos presentes no processo produtivo. No entanto, não é possível padronizar estes controles para toda e qualquer forma de processamento, desconsiderando a realidade produtiva, e provocando, muitas vezes, a exclusão de

produtores do mercado de alimentos. Outro problema relacionado ao padrão estético, que busca alimentos considerados “perfeitos”, é a ideia de que alimentos produzidos em base ecológica, não apresentam características que se adequam aos critérios estabelecidos, tendo-se a falsa percepção de que os alimentos produzidos de forma convencional são mais adequados e saudáveis. Porém, aponta-se que sistemas desequilibrados de produção geram mais plantas doentes e atacadas por pragas do que sistemas equilibrados, como os ecológicos (CHABOUSSOU, 2012), tendo ainda, este último, a vantagem de não ser contaminado por substâncias químicas em quantidades expressivas.

Neste contexto, cabe o discurso do colaborador C2 sobre o problema encontrado na entrega dos alimentos orgânicos, que segundo o recebedor, não atendia aos padrões estéticos exigidos, mesmo quando os alimentos eram próprios para o consumo humano. A fala do colaborador C2 aponta para as implicações do padrão de qualidade na aceitabilidade de produtos, trazendo como consequência problemas como o desperdício de alimentos e prejuízos financeiros para os produtores.

Em relação à aceitabilidade, em um estudo realizado em duas regiões norte-americanas, observou-se que por meio de um acordo realizado entre agricultores e escolas participantes do programa “Fazenda à escola”, ocorria a comercialização de alimentos fora do padrão de comercialização, com tamanho inferior ou com alguma imperfeição física, que impedia a venda no varejo, por exemplo. A comercialização ocorria, pois para as escolas, alimentos com tamanho inferior, como frutas, poderiam ser totalmente consumidos por crianças e os alimentos considerados “fora do padrão” poderiam ser utilizados em pratos, como sopas ou saladas, uma vez que tais questões não interferiam na segurança do consumidor destes alimentos. Desta maneira, o estudo mostrou que é possível reduzir o desperdício e ampliar a renda dos agricultores, que poderiam escoar a produção de alimentos considerados fora do padrão. (IZUMI; WRIGHT; HAMMC, 2010).

Apesar de ainda existirem barreiras que impedem a comercialização de produtos aptos para consumo, porém esteticamente desalinhados aos padrões estabelecidos, o colaborador C1, relatou que está ocorrendo mudanças em relação à aceitabilidade dos alimentos orgânicos por parte dos consumidores:

Ah, muito boa né (aceitabilidade). Claro que pode ser que em algum momento tenha alguma dificuldade de qualidade, de produto[...] Mas assim, dá pra se dizer que é tranquilo. [...] Inclusive, o pessoal começou [...] a observar a durabilidade da hortaliça orgânica da outra que não era orgânica, então tem vários alimentos que eles observam assim que dura 2, 3 dias a mais do que a outra, da que é convencional. (Colaborador C1)

Na perspectiva da organização Araucária, de produção convencional, um alimento de qualidade é compreendido, pelo colaborador C3a, da seguinte forma:

Primeira coisa quanto menos conservante melhor. Isso aqui hoje nós temos uma preocupação na cooperativa com conservante na alimentação. Basicamente, nós que trabalhamos com a alimentação escolar, o público são crianças né. Então, questão de agrotóxico também, temos um cuidado grande com os hortifrúteis com a aplicação de agrotóxico. [...] Então eu acho que alimentação saudável é praticamente isso, quanto menos conservante químico e agrotóxico. (Colaborador C3a)

Neste relato, o colaborador C3a demonstra preocupação em relação à oferta de alimentos com a presença de resíduos de agrotóxicos ou conservantes, especialmente por se tratar de consumidores em idade escolar. Esta preocupação remete a uma compreensão de qualidade que incorpora o aspecto ecológico em sua definição.

Sobre a ingestão de alimentos produzidos com agrotóxicos, existe um cálculo para identificar a Ingestão Diária Aceitável (IDA), que estabelece a quantidade máxima de ingestão diária de uma substância ao longo da vida de uma pessoa, sem que a mesma, supostamente, ofereça riscos à saúde humana. Apesar da existência de órgãos que realizam o controle do uso de agrotóxicos nos alimentos, a partir de meios que quantificam o consumo considerado seguro, ressalta-se que o risco de contaminação e danos à saúde ainda são reais. Isso se deve pois não é possível, no Brasil, por exemplo, identificar e mensurar todas as substâncias químicas indesejáveis presentes nos alimentos destinados ao consumo (BRASIL, 2016a), mantendo a população em situação de insegurança alimentar. Outro problema é a ausência de estudos a longo prazo que demonstrem os danos causados à saúde pelo consumo e/ou uso destas substâncias. É importante considerar que o uso de agrotóxicos pode gerar graves consequências para a saúde do agricultor que manipula e aplica estes produtos durante o cultivo dos alimentos.

Ainda, investigou-se se a compreensão dos colaboradores sobre qualidade sofria a interferência das ações dos agentes vinculados à vigilância sanitária.

Quanto à atuação dos agentes da Vigilância Sanitária e as recomendações passadas, nos momentos de fiscalização, o colaborador C1 ressaltou a importância em se cumprir as orientações, de modo a evitar perda da qualidade do alimento, tornando o mesmo impróprio para consumo:

[...] tem essa avaliação que tem que ter esse cuidado, tem que levar em conta as orientações que eles fazem (agentes da vigilância sanitária), porque nós estamos mudando a forma do alimento, que não é nós que vamos consumir, são outras pessoas que vão consumir, então a gente precisa ter esses cuidados que tem nos orientado né. [...] uma porque precisa do documento e outra porque são outras pessoas que vão se alimentar e a gente sente que tem responsabilidade sobre isso [...] faz aqui um alimento sem levar em conta, por exemplo, as questões de higiene, chega lá a pessoa se intoxica, a gente sabe que vai ser responsabilizado, então tem que fazer o negócio direitinho. (Colaborador C1)

Mesmo considerando que as orientações sejam importantes para a regularização da produção, percebe-se que as normas usadas não foram construídas com base na realidade das agroindústrias familiares rurais, existindo uma diferença entre a realidade do produtor e o que está prescrito nas resoluções e instruções normativas, resultando em dificuldades para a legalização dos locais.

Olha, tem muita coisa que a gente até pensa que não precisava fazer, mas não adianta a gente pensar [...] o que a gente vê falar é que ainda a produção vegetal [...] tem assim uma situação que não é tão exigente, agora da produção animal ela é um pouco mais delicada. [...] Mas essa da certificação, pra Vigilância poder aprovar, olha a gente tem feito um esforço de conseguir adequar viu. (Colaborador C1)

O fato trazido pelo colaborador C1 acerca da dificuldade em seguir as exigências estabelecidas nas normas e consequente aprovação pode ser devido a diversos fatores, especialmente ligados à aplicação de normas descontextualizadas, ou seja, formuladas para a realidade produtiva de grandes indústrias, porém utilizadas para a realidade das agroindústrias. Outro fator refere-se à atuação dos agentes de fiscalização, que atuam com base em um controle de qualidade prescritivo e sob a ótica da qualidade ótima. Tal fator é relevante que a Resolução nº 49/13 da ANVISA e a Resolução nº 004/2017 da SESA/PR, apresentam em seus artigos, conforme já mencionado, a necessidade de promover a sensibilização dos agentes em relação a estas questões.

No Paraná, por exemplo, a Secretaria Estadual de Saúde tem realizado, no corrente ano, capacitação dos agentes da vigilância sanitária para compreensão da nova resolução, bem como, para contextualização das realidades que estes agentes atuarão. (PARANÁ, 2017d).

No entanto, ainda são encontradas dificuldades no que se refere à capacitação de agentes para atuação conforme problemas encontrados e a realidade produtiva. Em um estudo realizado com trabalhadores da vigilância sanitária de três municípios da região metropolitana de Porto Alegre, observou-se que a maioria destes agentes não teve formação específica para atuar na vigilância sanitária, aprendendo o trabalho ao longo da prática e da vivência no serviço, e/ou, por meio de iniciativa própria para a realização de cursos específicos, sem financiamento dos locais de atuação. Neste estudo, não foi observada uma política de educação continuada e de estímulo à capacitação por parte do órgão de vigilância sanitária, bem como, não havia a valorização dos profissionais, quando buscavam a capacitação. (GARIBOTTI, HENNINGTON, SELLI; 2006).

Assim, observa-se que existem variados problemas dentro do ambiente institucional em que os agentes de fiscalização estão inseridos e que dificultam a atuação destes. Em relação à dificuldade em dividir os problemas encontrados na prática e buscar soluções conjuntas, esta situação pode se tornar um obstáculo já que cada agente agirá conforme o seu entendimento, como ainda os locais produtores ou comercializadores com características análogas poderão receber orientações diferentes. Semelhante a isto, cada agente poderá interpretar e consequentemente aplicar as normas de formas distintas, podendo construir barreiras ao processo de comercialização dos estabelecimentos, a exemplo das dificuldades de legalização destes.

Sobre a questão levantada acima pelo colaborador C1, das exigências serem mais rígidas em relação à legalização de produtos de origem animal, o colaborador C3b também relatou encontrar esta dificuldade, alegando que a organização tinha intenção em comercializar produtos de origem animal, porém não conseguia obter a licença sanitária:

[...] nós aqui, na nossa região, sempre tivemos dificuldades nessa área de produtos de origem animal, por causa da legislação, bem mais difícil pra gente cumprir. Nessa área vegetal é mais tranquilo, por isso que nós tinha e temos bem mais facilidade [...], eu lembro que o pessoal queria nata, um creme de leite, nós não tinha e nós não conseguia. [...] Essa área de ovos, era uma coisa que o pessoal queria, que, não tinha licença sanitária. Então nós tinha dificuldades nessa área. Carne de frango [...] não tinha documentação pra apresentar, ou seja, a licença da vigilância sanitária. (Colaborador C3b)

As dificuldades existentes na produção de alimentos de origem animal dentro das agroindústrias familiares rurais podem incentivar o uso de serviços terceirizados para produção e comercialização destes alimentos, gerando renda, mesmo que inferior, aos agricultores. Em um estudo realizado com agricultores pertencentes a microrregião de Pitanga, no estado do Paraná, foi identificado que em 3 municípios dos 6 estudados, os produtos de origem animal, como carne e leite, somente eram comercializados pelos agricultores devido a um acordo feito com um frigorífico e um laticínio da região, no qual havia o abate dos animais e retorno aos agricultores para processamento; e coleta do leite e processamento por parte do laticínio. Principalmente no caso do leite, a terceirização ocorria, pois, os agricultores não possuíam suporte estrutural suficiente para atender as normas higiênico-sanitárias. (PLEIN, FILIPPI; 2012).

Possivelmente a dificuldade para a legalização apresentada pela organização esteja ligada a atuação dos agentes de fiscalização da região, seja pela falta de instrução e/ou sensibilidade por parte destes para lidar com a realidade e as especificidades das organizações da agricultura familiar ou pela atuação com caráter prescritivo. Ressalta-se que esta situação não é exclusiva da organização ou da região. Em estudo realizado em um município do estado de Santa Catarina, objetivando conhecer as potencialidades e dificuldades relacionadas ao abastecimento de alimentos da produção local para o PNAE, a partir das percepções dos atores pertencentes aos órgãos públicos e dos agricultores, problemas referentes à qualidade dos produtos (rotulagem dos alimentos), advindos das agroindústrias rurais, foram encontrados e relacionados às dificuldades encontradas para o cumprimento das exigências regulatórias voltadas para a comercialização dos alimentos processados. (SOARES et al, 2015). Ainda, em outro estudo realizado com agroindústrias pertencentes a uma região do estado do Rio Grande do Sul, foi verificado que dentre as principais dificuldades na implantação das agroindústrias

estava a legislação sanitária não compatível com a realidade destes locais produtores. (TREMARIN, SCHMITZ, WAGNER; 2007).

Contudo, algumas ações podem ser tomadas para minimizar os problemas encontrados na comercialização de alimentos entre agricultores e órgãos públicos, a exemplo do estudo apresentado por Soares et. al (2015), em que os autores relatam que apesar das dificuldades, observou-se que a relação de proximidade entre produtores e consumidores contribuiu positivamente para a superação dos problemas na comercialização, sendo resolvidos mediante estratégias que possibilitem o fornecimento de alimentos e que atendam as necessidades dos produtores e dos consumidores. A relação de proximidade foi considerada pelos agricultores como essencial para a execução do programa dentro do município estudado. (SOARES et al, 2015).

Neste sentido, a percepção que se tem de qualidade dependerá do contexto em que os indivíduos estão inseridos, podendo englobar diversos aspectos para além dos tradicionalmente disseminados. Ainda, o controle de qualidade pode ser uma barreira para a legalização dos produtos e consequente comercialização, sendo necessárias algumas ações que contribuam para a inclusão de produtores com maior dificuldade em relação ao entendimento e cumprimento das exigências solicitadas pelos órgãos responsáveis.

4.3 SOBRE AS CHAMADAS PÚBLICAS PAA-CI: O CASO DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SUPERIOR

A instituição pública de ensino superior selecionada para o estudo, iniciou participação na modalidade Compra Institucional, já no ano da criação desta em 2012, para a aquisição de gêneros alimentícios visando o abastecimento dos Restaurantes Universitários. Salienta-se que no estado do Paraná, conforme dados de 2016 acerca da participação dos municípios no PAA, nas suas distintas modalidades, somente 5% dos municípios (21 municípios do total de 399) participaram do programa. (BRASIL, 2017a). A instituição tem papel relevante, em relação aos outros órgãos públicos do estado, e também do país, no que tange à participação no PAA e à aquisição de gêneros alimentícios.

Ressalta-se, porém, que na instituição o maior volume de alimentos adquiridos ainda ocorre via processos licitatórios, sendo necessária uma ampliação das compras por meio de chamadas públicas. (PAULA, 2016).

Dentre os gêneros solicitados nas chamadas públicas abertas pela instituição, houve significativo aumento no número de itens entre os anos de 2012 a 2015, sendo que de um (01) item presente no edital publicado em 2012, foi para trinta e três (33) itens no edital de 2015. Mesmo com este aumento, dos trinta e três (33) itens ofertados em 2015, apenas nove (9) foram contemplados, por conta de divergências entre alimentos solicitados e alimentos realmente produzidos ou disponibilizados pelo segmento da agricultura familiar (PAULA, 2016), a exemplo dos produtos como margarina vegetal e óleo de soja, que não fazem parte das variedades de produtos processados pelo segmento.

Este relativo avanço nos editais de chamada pública, com ampliação da diversidade de gêneros alimentícios, certamente não é suficiente para suprir a oferta produtiva das organizações da agricultura familiar, tendo em vista que não são solicitados hortifrutigranjeiros, principais alimentos produzidos pelo segmento e que geram maior fonte de renda para os agricultores.

Até recomendamos que fosse feita uma chamada de alimentos perecíveis também [...] porque isso nós temos uma quantidade maior e um giro maior, tem também uma facilidade maior de, por exemplo, acionar os agricultores pra produzir, porque rabanete é 45 dias, se fecha um contrato você pode dizer 'olha posso entregar', [...] e o pessoal começa a produzir, daqui dois meses, três meses já tem o produto. (Colaborador C2)

Salienta-se que os equipamentos de alimentação e nutrição, como os restaurantes universitários, podem ser considerados potenciais locais consumidores de alimentos oriundos da agricultura familiar. Conforme estudo realizado em um restaurante universitário de uma Universidade Federal da região Sul do Brasil, concluiu-se que os equipamentos de alimentação e nutrição representavam um espaço com grande potencial para adquirir os alimentos da agricultura familiar, especialmente de produtores locais e regionais. Para isso, estes locais teriam que aumentar a quantidade solicitada para compra, contribuindo para a inserção de agricultores familiares e comercialização de seus produtos, de modo a fortalecer o processo de compra e venda entre órgãos públicos e segmento da agricultura familiar. (MARTINELLI et al., 2015).

Apesar da importante contribuição que os equipamentos de alimentação e nutrição podem ocasionar para o PAA, nas suas modalidades, dados de 2016 mostraram que estes locais (como restaurantes populares, cozinhas comunitárias,

banco de alimentos e restaurante universitários) tiveram uma contribuição de apenas 4% em nível nacional, tendo as entidades/organizações de assistência social, uma participação de 40% e, as redes públicas de educação, de 39%. (BRASIL, 2017a).

Desta maneira, infere-se que uma maior atenção deve ser dada aos locais cuja capacidade para aderir PAA pode ser viabilizada, como os restaurantes universitários, visto que estes podem contribuir fortemente para o fortalecimento dos pequenos e médios agricultores e de suas organizações, por meio do aumento na quantidade e variedade de alimentos solicitados nos editais das chamadas públicas.

Outro ponto que colabora nesta ampliação é a realização de reuniões entre a instituição e o segmento da agricultura familiar, visando a elaboração dos editais de chamada pública. Em relação a esta questão, observou-se que as reuniões propiciaram momentos de reflexão a respeito da morosidade e dificuldade para colocar em prática o processo, bem como, da importância das chamadas para aquisição de produtos perecíveis. O colaborador C1, que participou das reuniões prévias para a elaboração das chamadas da instituição, fez o seguinte relato sobre esta questão:

Vai fazer uns 3 anos que estamos fazendo reunião com a equipe responsável pra conduzir essa discussão, mas eles já fizeram compra de produtos secos, semi-perecíveis, só que dos perecíveis eles não conseguiram fazer nenhum. [...] Então assim, do ponto de vista do diálogo é muito bom, mas não conseguimos fazer ainda o edital pra produtos perecíveis. (Colaborador C1)

Nesta fala, observa-se que apesar do momento de discussão ser considerado relevante, este não contribuiu efetivamente nas alterações dos processos de elaboração dos editais, visto que não são contemplados gêneros hortifrutigranjeiros. O mapeamento da produção junto aos agricultores familiares é de suma importância para que se possa quantificar e levantar quais são os produtos disponíveis para abastecimento dos restaurantes universitários, nas diferentes épocas do ano, colaborando, não somente com o processo de compra e o planejamento da produção, mas especialmente, com a elaboração de cardápios mais adequados e saudáveis orientados à comunidade universitária (docentes, discentes e corpo técnico).

Dados sobre o PAA, que envolvem modalidades operacionalizadas pela Conab, mostram que existe uma diversificação dos produtos adquiridos pelo programa, sendo que desde 2003 foram contabilizados mais de 500 tipos de produtos comercializados pelos agricultores familiares. Dentre estes produtos, 60% das

aquisições foram de hortifrutigranjeiros, seguido pela aquisição de 20% de laticínios, mel e processados e 10% de carnes e pescados. (BRASIL, 2017a). Ressalta-se que apesar da modalidade Compra Institucional, foco desse estudo, não ser operacionalizada pela Conab e devido ao fato de não haver estudos específicos sobre as aquisições e diversidades de alimentos dentro desta modalidade, observa-se que os dados mencionados permitem demonstrar sobre a possibilidade de sucesso em relação ao abastecimento das entidades, no caso da contratação de hortifrutigranjeiros, visto que as quantidades produzidas podem suprir boa parte das demandas destas entidades.

Em relação à seleção de projetos encaminhados pelas organizações, durante o período de vigência dos editais de chamada pública, existem critérios de prioridade que são recomendados e podem ser considerados, conforme a Resolução GGPA n° 50, de 26 de setembro de 2012. No entanto, a instituição não seguiu tais recomendações, optando por um critério não contemplado nesta resolução, e que embasa a seleção de propostas nos processos licitatórios, ou seja, o menor preço de venda.

Este critério tende a igualar os meios de aquisição de gêneros (licitação e chamada pública), trazendo como consequência, retrocessos em relação à inclusão da agricultura familiar, gerando competição entre as organizações, com favorecimento das organizações mais capitalizadas. (PAULA, 2016). Ressalta-se que além da instituição ter considerado o critério de menor preço, não considerou o critério de prioridade para a seleção das organizações locais e regionais, como preconiza a resolução do GGPA. Desta forma, por meio destes critérios, há uma tendência em favorecer organizações com um número maior de membros, com estrutura produtiva, organizacional e logística capaz de entregar produtos com menor preço, independentemente da distância entre a entidade executora e a fornecedora de alimentos. Neste caso, as chamadas públicas não agem como facilitadora para a inserção no mercado institucional de organizações fragilizadas, estruturalmente ou economicamente.

O critério de seleção utilizado nas chamadas públicas da instituição foi mencionado pelos colaboradores C1 e C3b:

São outros tipos de critérios, não é o menor preço. Não é disputa por preço. Mas, eles fazem chamada pública usando o critério do menor preço [...] o critério de definição do fornecedor [...]. Daí em uma reunião nós questionamos, mandamos um documento queixando passo a passo, aí eles [...] publicaram o edital, e no edital estava de novo o critério de menor preço. Aí o pessoal de outra organização questionou, nós questionamos, eles acabaram cancelando o edital. (Colaborador C1)

[...] e prevaleceu o menor preço. Inclusive eu lembro que tinha um produto ou dois aqui que nós não participamos porque não tinha viabilidade pra nós. [...] e aí nós acabamos não fazendo porque na seleção dos preços não ajudava. (Colaborador C3b)

Estas falas demonstram que ao optar pelo critério de menor preço, gera-se uma barreira que inviabiliza a participação das organizações da agricultura familiar, devido a diversos fatores como a limitação na atribuição de preços para cobrir custos com a produção e logística de entrega, como ainda torna as chamadas ineficazes para aquisição de gêneros alimentícios. Conforme fala do colaborador C2, se a instituição pública de ensino superior continuar utilizando o critério de menor preço, os agricultores da organização a que pertence teriam que avaliar se a participação seria vantajosa:

Aí temos que avaliar de caso a caso. Em alguns, dependendo da tabela, vale a pena pra nós e outros não vale a pena. Aí vai ser muito nessa, item por item. (Colaborador C2)

Esta situação impacta negativamente no fortalecimento das organizações da agricultura familiar, visto que algumas chamadas podem não ser vantajosas para a comercialização dos alimentos dependendo dos critérios adotados e do que é solicitado, havendo assim estreitamento das opções de participação, contrariando o objetivo de programas de governo como o PAA.

Desta forma, o cumprimento do recomendado pela Resolução GGPA n° 50/2012, oportunizaria a participação de diversos grupos produtores que compõe o segmento da agricultura familiar, a exemplo, dos povos originários, comunidades quilombolas, assentados de reforma agrária, comunidades tradicionais, como as dos faxinalenses no estado do Paraná, ampliando não somente a participação destes atores sociais, mas também a diversidade alimentar e cultural.

Ainda, pensando sob a ótica da SAN tanto de quem produz quanto de quem consome, como sobre a inserção no mercado institucional das organizações que produzem de maneira orgânica ou agroecológica, os critérios de classificação das

chamadas públicas poderiam priorizar além da produção local, a produção orgânica e/ou agroecológica, pois são nestes modos de produção de alimentos que encontra-se a relação com a Soberania Alimentar e com a SAN da população, diminuindo os riscos ambientais e contribuindo com a saúde humana. Portanto, o primeiro critério de classificação poderia englobar a produção local e regional e preferencialmente de alimentos orgânicos ou agroecológicos.

De acordo com Maluf et.al. (2015), para ocorrer o enfrentamento de questões relacionadas à nutrição da população, como o estado nutricional e alimentar, algumas alternativas estão baseadas na mudança do modelo produtivo de alimentos (convencional) para os orgânicos e agroecológicos, como ainda na transformação dos modelos de fornecimento de alimentos e no acesso a estes.

Desta forma, ressalta-se que além da diversificação nas chamadas públicas dos tipos de alimentos solicitados (como a inserção de alimentos perecíveis), há ainda a necessidade da valorização de alimentos orgânicos ou agroecológicos, para que organizações, a exemplo da representada pelo colaborador C2, possam fornecer itens com preços ajustados e via editais adequados para contemplar projetos destas organizações.

E daí nós participamos e não tinha outros que concorreram com esses produtos e daí nós acabamos sendo escolhidos como únicos ofertantes. [...] mas foram quantidades pequenas, não foi um projeto grande. (Colaborador C2)

Neste exemplo trazido, a organização obteve êxito na participação da chamada pública, já que alguns itens foram ofertados somente por este fornecedor. Ainda, pela entidade executora, considerar no edital o critério de menor preço, há, nestas organizações que produzem de maneira orgânica e/ou agroecológica, o sentimento de impossibilidade de participação, visto que os preços publicados não suprem os gastos com a produção, sendo mais caros quando comparados aos alimentos produzidos de forma convencional.

Um exemplo assertivo que pode ser trazido por meio da instituição estudada é a iniciativa da realização de reuniões preliminares à publicação das chamadas públicas, que ocorrem entre a comissão responsável pela elaboração dos editais e os representantes das organizações da agricultura familiar. Além de ser um procedimento que busca conhecer o contexto das organizações, visando a eficácia

das chamadas, há também o sentimento de valorização entre os agricultores que participam das reuniões.

O método que é o jeito que a instituição fez, que é a chamada, aquela bem democrática, bem transparente e bem participativa [...] além de me sentir bem, eu me sentia valorizado. Lógico que eles nunca disseram que iam facilitar as coisas pra nós, e eu concordo que não pode facilitar, e que não sei se talvez eles tenham, mas tem que ser acompanhado pela legislação, o que a legislação trata nós temos que cumprir. (Colaborador C3b)

Sobre as reuniões prévias à elaboração de chamadas públicas, pode-se inferir que esta prática permite conhecer elementos importantes, capazes de mapear a produção agrícola local e regional visando inteirar-se sobre o potencial agrícola, e permitir a elaboração de editais que contenham gêneros alimentícios capazes de serem entregues pelos agricultores e suas organizações participantes.

Ressalta-se que no estado do Paraná existem 371.051 estabelecimentos agropecuários, sendo que destes 80% são considerados familiares, (PARANÁ, 2017c), demonstrando assim que o estado possui um grande potencial de famílias produtoras que podem ser enquadrados no PAA e nas chamadas públicas, como ainda fornecer diversos alimentos regionais, valorizando-se a cultura alimentar local.

Ainda, o mapeamento da produção permite que a elaboração de cardápios nas unidades receptoras dos alimentos seja um reflexo da realidade produtiva local e regional. A elaboração de cardápios que contemplem alimentos produzidos regionalmente, além de proporcionar a valorização da produção local, pode colaborar no planejamento da produção agrícola das organizações participantes, de modo a ampliar o atendimento das demandas, quando solicitado via publicação dos editais.

Sendo assim, a inexistência de um diálogo prévio entre órgãos públicos consumidores e agricultores, pode ocasionar limitações como a falta de regularidade da entrega, baixa inclusão de alimentos no mercado institucional, falta de estímulo para a produção local, bem como, limitações quanto ao alcance de programas como o PAA e, conseqüentemente, diminuição do número de agricultores participantes. (SOARES, et. al; 2015).

Portanto, o uso de alimentos regionais pode ser um importante fator para o fortalecimento de produtores locais como também para o aumento da variedade e qualidade nutricional dos alimentos consumidos pela população, já que os alimentos regionais tendem a proporcionar o consumo de alimentos mais frescos. Apesar disto,

muitas vezes as regiões desconhecem quais alimentos são produzidos localmente, não inserindo estes alimentos no consumo rotineiro. Em estudo realizado com o objetivo de identificar e analisar o uso de alimentos regionais nas refeições escolares de uma cidade brasileira, foi relatado, como obstáculo ao estudo, a dificuldade na classificação de alimentos e preparações regionais, visto que envolvem aspectos amplos sobre cultura alimentar e construção de hábitos alimentares. Porém, neste estudo foram adotados métodos para a identificação de alimentos regionais, como hábitos alimentares regionais, presença no processo histórico (colonização) do local e nos recursos naturais locais facilitadores para a produção dos alimentos. (FABRI, et. al; 2015).

Neste sentido, mostra-se a importância em utilizar meios para conhecer a produção local de alimentos, de modo que as aquisições realizadas pelas chamadas públicas possam agir como meio propagador do conhecimento acerca dos alimentos produzidos regionalmente, possibilitando maior consumo pela população e promoção da SAN dos consumidores e produtores.

Com base na análise dos editais publicados pela instituição pública de ensino superior sob a ótica do conceito de qualidade descrito nesse estudo, observa-se que estes foram construídos visando principalmente os aspectos da qualidade ótima, com ênfase nos aspectos higiênicos ou sanitários, sensorial e regulamentar. Estes aspectos são apresentados com mais detalhes especialmente na última chamada pública realizada em 2015. Sobre o aspecto regulamentar, percebe-se que as descrições dos alimentos foram realizadas com base nos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) específicos para cada categoria de alimento.

Em relação aos demais aspectos de qualidade, englobados no conceito de qualidade ampla, apesar dos editais das três chamadas públicas realizadas indicarem que a instituição poderia utilizar os critérios de seleção presentes na Resolução nº 50/2012 para classificar as propostas, na prática estes critérios não foram utilizados, sendo que no caso de empate das propostas, o desempate ocorreria por meio de sorteio público. Assim, nos três editais consta que a comissão de licitação classificaria as propostas de acordo com a oferta do menor preço por item. Desta maneira, os aspectos de qualidade como o ecológico, social, cultural, ético e econômico não foram considerados durante a seleção das propostas.

No quadro 5, serão apresentados todos os aspectos envolvidos no conceito de qualidade ampla, mais outros dois aspectos trazidos pelo presente estudo, buscando relacioná-los com os editais de chamadas públicas da instituição em questão, objetivando verificar o atendimento dos aspectos (totalmente, parcialmente ou não atende) nos editais publicados. Ressalta-se que o edital da chamada pública realizada em 2015 apresenta dados mais detalhados sobre as descrições dos alimentos, quando comparado com os editais das chamadas dos anos de 2012 e 2013 que apresentam descrições bem sucintas, somente sendo semelhante entre todos os editais, os critérios para seleção, entrega, dentre outros.

QUADRO 5 - ASPECTOS DE QUALIDADE CONTEMPLADOS NAS CHAMADAS PÚBLICAS DA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SUPERIOR

Aspectos de qualidade	Atendimento dos aspectos nos editais de chamada pública da instituição pública de ensino superior			Observações
	2012	2013	2015	
Higiênicos ou Sanitários	Não atende	Não atende	Atende parcialmente	Somente o edital de 2015 apresenta as condições higiênicas e/ou sanitárias, mas apenas aquelas relacionadas com a integridade das embalagens e os dados que os rótulos deveriam apresentar
Nutricional	Não atende	Não atende	Não atende	Na instituição foram solicitados somente alimentos semi-perecíveis e os editais não contemplavam as questões voltadas para o aspecto nutricional
Sensorial	Não atende	Não atende	Atende totalmente	Somente o edital de 2015 explicita as características sensoriais, como cor, sabor e textura característicos de cada produto
Regulamentar	Não atende	Não atende	Atende parcialmente	Somente o edital de 2015 especifica cada item sob a ótica dos PIQ's, porém nenhum edital utiliza normas elaboradas para enquadramento no segmento da agricultura familiar
Ecológico	Não atende	Não atende	Não atende	Nenhum edital explicita critérios baseados no aspecto ecológico
Social	Atende parcialmente	Atende parcialmente	Atende parcialmente	Apesar dos editais apresentarem os critérios de seleção baseados na Resolução nº 50/2012, estes não foram utilizados no momento de seleção. Porém, a instituição, por meio de reuniões, procurou construir os editais das chamadas públicas considerando as visões dos agricultores
Cultural	Não atende	Não atende	Não atende	Nenhum edital considera alimentos regionais, tradicionais ou produzidos de maneira artesanal
Ético	Não atende	Não atende	Não atende	Nenhum edital prioriza a compra por alimentos sem agrotóxicos, transgênicos, ingredientes artificiais ou aditivos tecnológicos
Econômico	Não atende	Não atende	Não atende	Nenhum edital prioriza durante a seleção os produtores locais ou regionais

FONTE: A autora (2017).

Portanto, infere-se que as chamadas públicas são meios facilitadores para a inserção das organizações da agricultura familiar no processo de comercialização para o mercado institucional, porém devido a alguns fatores, como a utilização de critérios não recomendáveis para a seleção das organizações, o objetivo da modalidade é fragilizado, não permitindo, por exemplo, a inserção de grupos de agricultores mais vulneráveis e/ou que produzem alimentos e produtos orgânicos ou agroecológicos. Ainda, observa-se sobre a importância da diversificação de alimentos e produtos solicitados nos editais de chamada pública, a fim de abranger um maior número de agricultores e contribuir com a SAN dos consumidores, além da importância em incluir nos editais os alimentos hortifrutícolas, já que estes são a base produtiva dos agricultores.

4.4 GERMINANDO E DISTRIBUINDO OS FRUTOS: O SURGIMENTO DAS ORGANIZAÇÕES E A COMERCIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Os programas públicos como o PAA proporcionam novas possibilidades de crescimento e fortalecimento de organizações da agricultura familiar, bem como direcionam a produção dos agricultores. Além disso e especificamente sobre o PAA, a atuação ocorre em diversas vertentes como no auxílio do processo organizacional das cooperativas, associações e das próprias famílias agricultoras; na geração de renda para estas famílias; na ampliação do mercado consumidor para o segmento da agricultura familiar; no fortalecimento da SAN dos produtores e dos consumidores; dentre outras.

Ah, o PAA é um programa muito bom. [...] Até 2004, 2005 a gente se batia muito, porque às vezes tinha produção e não tinha pra quem vender, às vezes tinha gente querendo comprar e não tinha produção. E com o PAA, ele ajudou a trabalhar muito essa parte da organização, seja dos produtores, seja na cooperativa e mesmo na comercialização, mas o que a gente avalia é que ele consegue forçar a cooperativa a fazer um planejamento com as famílias de produção [...] com o PAA, como tinha uma comercialização já feita, que é uma compra antecipada, então forçou as famílias a produzir [...] e aí tinha uma diversidade, também tinha uma produção pra consumir, principalmente hortaliça. Nós temos aí vários relatos das famílias que inclusive percebeu diferença até na saúde, como passou a consumir mais hortaliças, mais verdura, até a saúde melhorou [...] então a gente acha que ele ajuda na organização dos produtores, da cooperativa, e também nas entidades que recebem os alimentos, tem todo um processo de organização que acontece. (Colaborador C1)

[...] eu acho que o PAA semeou muita coisa boa [...] Então dá pra dizer que o PAA foi o balão de ensaio que impulsionou uma série de outras coisas [...] E ajudou estruturar minimamente a agricultura familiar. [...] que ajudou a estruturar o mínimo das organizações, mas também dos próprios agricultores pra eles terem um ritmo de produção regular. [...] Então a gente está conseguindo brigar, dizendo assim 'mas não, o PAA tem uma função social e não uma função comercial em primeiro lugar'. E é social nas duas pontas, tanto quem recebe o produto, como também o agricultor que consegue ter uma entrega garantida. A gente fala que ele é duplamente estruturante nesse sentido do programa. Por isso que é importante brigar por ele, continuar brigando por ele, mesmo que seja muito difícil de executar. (Colaborador C2)

Em um estudo realizado com agricultores de uma microrregião do estado do Paraná, que apresentava baixos indicadores de desenvolvimento, obteve-se como uma das conclusões que o PAA possuía grande importância para os agricultores pobres da região estudada, já que este programa representava uma significativa fonte de renda para as famílias. As cooperativas participantes relataram aumento do acesso ao mercado por meio do PAA, inclusive fora dos seus municípios, aumentando também a demanda e possibilitando a inclusão de mais produtores no processo de comercialização. (PLEIN; FILIPPI, 2012).

Observa-se que o PAA se apresenta como uma estratégia importante de SAN, já que proporciona condições para comercialização, gerando renda principalmente para os pequenos e médios agricultores, e contribui ainda para a melhoria de vida várias famílias que habitam o meio rural.

Visando apresentar também exemplos de estudos realizados em outros países relacionados com os benefícios que os agricultores observam sobre a comercialização para programas específicos, um estudo realizado nas regiões centro oeste e nordeste dos Estados Unidos, teve como objetivo conhecer quais seriam as motivações de pequenos e médios agricultores em participar de programas para fornecimento de alimentos para escolas. O principal resultado encontrado neste estudo foi que, embora a quantidade comercializada para as escolas apresentava uma porcentagem pequena em relação às vendas totais dos agricultores, a participação nos programas era vista como uma forma a diversificar as suas estratégias de mercado e ainda como uma possibilidade de contribuir diretamente para os aspectos sociais envolvidos nessa relação. No tocante a esta última informação, o estudo traz que os benefícios relacionados aos aspectos sociais estavam associados principalmente na contribuição para formação de hábitos alimentares mais saudáveis entre as crianças que consumiam os alimentos e no sentimento por parte dos agricultores de apoio à comunidade local. (IZUMI; WRIGHT; HAMMC, 2010).

Assim, pode-se inferir que mesmo em realidades diferentes, os programas que incentivam a comercialização de pequenos e médios agricultores para mercados diferenciados (escolas, universidades, presídios, forças armadas, etc), proporcionam um novo mercado de atuação para estes agricultores, como ainda contribuem para os aspectos sociais envolvidos nessa relação.

Mesmo reconhecendo os aspectos positivos ao se estimular ações como o PAA, cabe destacar alguns problemas referentes à burocracia, que inviabiliza a participação no programa de muitas organizações, e a desconstrução da essência da agricultura familiar. De fato, estes problemas representam empecilhos significativos no processo de inserção do segmento, conforme evidencia o relato abaixo.

[...] teve um conflito [...] por causa da chamada terceirização do serviço de processamento [...] Se alguém produz uva e vai processar essa uva, entrega na cooperativa, a cooperativa não tinha lá a parte de processamento, entregou pra uma empresa fazer, e depois a cooperativa colocou o rótulo e disse assim 'produzido pelo agricultor fulano de tal, certificado tal, processado na empresa tal, orgânica certificado tal, [...] e depois comercializar pela cooperativa tal'. Aí o pessoal dizia: '3 CNPJ, não pode', 'isso aí não é mais agricultura familiar'. Porque, por exemplo, se você tem frutas, processou as frutas, acabou, mas o vizinho ainda tem, você pega do vizinho. É lógico, sempre foi assim. Sempre na vida do agricultor, foi assim. Ah, mas não pode porque é do vizinho. (Colaborador C2).

Existem certas dificuldades dentro do processo de comercialização para o PAA, nas suas modalidades, como a que foi relatada pelo colaborador C2, acerca do obstáculo imposto pela gestão do programa em instituir a não aceitação do compartilhamento de matéria-prima entre os agricultores para produção dos alimentos processados. Observa-se que nas relações sociais presentes no meio rural e especificamente dentro do segmento da agricultura familiar, estas são construídas a partir de redes formais ou informais, onde existe a relação de reciprocidade e dádiva, em que os indivíduos praticam a ação de dar, receber e retribuir. (MAUSS, 1974 citado por SCHNEIDER, 2006). Estas ações podem estar ligadas às questões econômicas, mas não se limitam a elas, pois no meio da agricultura familiar, outros conceitos estão envolvidos como troca de conhecimento, solidariedade, cooperação, construção de confiança, dentre outros, podendo caracterizar como uma forma de vida coletiva entre as famílias ou dentro das famílias. (RADOMSKY, 2006).

Desta forma, observa-se que as estratégias de compartilhamento de matéria prima, apesar de serem possíveis, também podem ser consideradas um problema. No entanto, se reconhece que estas estratégias são essenciais para a regularidade

no fornecimento dos produtos para os locais compradores e, no caso das compras institucionais por meio das chamadas públicas, no cumprimento dos prazos e do atendimento ao que é solicitado em edital.

Conforme manifestado pelo colaborador C1, o PAA na sua concepção ainda apresenta algumas fragilidades devido a diversos fatores associados, sendo que existe certa insegurança por este ser um programa de governo que leva à geração de incertezas (como por exemplo sobre a continuidade do programa que, em geral, dependerá do projeto político que se tem em curso e também de quem está no poder).

Sendo assim, as fragilidades e barreiras podem gerar problemas operacionais e interferir na eficácia do programa. Por esta razão, as organizações da agricultura familiar buscam outras redes ou circuitos de comercialização, como feiras e cestas, como forma de obter maior segurança para a continuidade das atividades das cooperativas e associações e para se manterem no processo de comercialização dos seus alimentos.

Pois é, então teria que ver se seria a feira ou a cesta [...] faz tempo que estamos pensando aí em outras formas de comercialização, porque só o PNAE e PAA é muito sensível, se daqui a pouco não tem mais o PAA daí... (Colaborador C1)

Em relação à conformação das organizações, a (re)organização das cooperativas e associações, que representam um grupo de agricultores, viabiliza a participação em programas específicos para a agricultura familiar, como o PAA. Desta forma, por meio das cooperativas e associações o processo de comercialização dos alimentos para os programas é impulsionado, ocorrendo a consequente inserção das famílias agricultoras no mercado, partindo da ótica de um trabalho coletivo.

A cooperativa, ela consegue trabalhar esse princípio da cooperação. [...] Então assim, essa ideia da formação, da captação, da organização dos grupos, da própria convivência das famílias [...] então a gente entende a cooperativa não como um fim, mas como ferramenta que ela vai ajudando a fazer várias questões que individualmente não consegue. (Colaborador C1)

A prática do cooperativismo e o associativismo se faz presente em diferentes meios, inclusive no rural. A existência de movimentos de cooperativismo e associativismo no meio rural brasileiro se dá desde o período colonial, presentes nas comunidades indígenas e posteriormente nas comunidades de imigrantes, sendo que nas comunidades de imigrantes europeus estes movimentos estavam mais fortemente

atuantes. Mais recentemente, alguns movimentos sociais, como o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra – MST, buscaram praticar diversas formas de cooperação no ambiente rural, surgindo por meio desta prática a formulação de variadas organizações como associações e cooperativas coletivas. (CHRISTOFFOLI, 2015).

A importância em se praticar o cooperativismo e associativismo pode ser vista a partir das seguintes falas:

[...] você tem a produção que é pro autoconsumo da família [...], mas também há a necessidade da renda. [...] Então a cooperativa vem um pouco nesse contexto de que dentro do sistema atual, do sistema capitalista, pra você poder fazer a comercialização de forma oficial, tem que ter um CNPJ, tem que ter todo um procedimento [...] a gente precisa da cooperativa para poder dar formalidade a essa organização da comercialização da produção excedente. (Colaborador C1)

A demanda da organização de documento dos produtos na agricultura familiar que na época foi colocado na alimentação escolar e devido a burocracia que o governo cria quando trata uma nova proposta, aí precisaria organizar a documentação. Então por isso foi organizado em forma de uma cooperativa. Uma central do que os agricultores trazem os produtos e partir dali sai com documento. (Colaborador C3a)

No Brasil, entre as décadas de 50-60, a partir do surgimento do movimento da Revolução Verde e do uso de tecnologias e mecanização no campo, bem como devido ao movimento do êxodo rural, os modelos de cooperativismo e associativismo sofreram certa redução. Porém, com a criação ou a reformulação de programas específicos, como PAA e PNAE, surgiu a possibilidade do fortalecimento de determinados segmentos que utilizam do cooperativismo e associativismo para formalizar a comercialização dos alimentos produzidos e processados, levando assim a oportunidade de resgatar o processo organizacional das cooperativas e associações (muitas delas estagnadas ou não mais operantes) como forma a atender estes programas. Desta maneira, o PAA bem como o PNAE, por meio de suas exigências, contribuíram e contribuem para o fortalecimento ou a criação de cooperativas e associações de maneira que se mantenham organizadas formalmente e politicamente a fim de atender as diversas situações presentes no processo de comercialização para programas públicos. (CHRISTOFFOLI, 2015).

Apesar do cooperativismo e associativismo impulsionarem a comercialização de gêneros alimentícios dos pequenos e médios produtores, existe um outro lado que ainda encontra barreiras e dificuldades durante a formalização e trajetória.

É, nós estamos ainda sentindo algumas melhoras e muito mais dificuldades no momento, sabe. Porque assim, vou mostrar uma fragilidade da cooperativa, o pessoal criou a cooperativa pensando em vender o excedente, mas quando não tem excedente como é que faz? [...] Por um lado é uma grande conquista ter a cooperativa, mas aí vem um outro lado, por exemplo, quando a cooperativa comercializa e ela não tem um rótulo próprio, ela não tem uma marca [...] Então a primeira compra, a pessoa que não conhecia, faz com a cooperativa, a segunda ela não liga na cooperativa, ela liga direto no agricultor [...] Aí, tudo isso está sendo discutido agora internamente na cooperativa, porque ela não tá conseguindo volume. (Colaborador C2)

Problemas e dificuldades iniciais podem ser considerados frequentes quando se formaliza uma cooperativa, por exemplo. Como no caso trazido acima, a cooperativa foi formalizada no ano de 2014 e apesar de fazer parte de uma associação criada há anos, todo começo (ou recomeço) traz dúvidas e inseguranças. Os representantes dessa cooperativa poderiam buscar conhecer as experiências de outras cooperativas, observando os aspectos positivos como também compreendendo as possíveis soluções para o enfrentamento de barreiras encontradas pelos estabelecimentos mais experientes. Assim, a realização de parcerias para troca de conhecimento é uma estratégia interessante nestas situações, bem como a possibilidade de inclusão de novos agricultores para impulsionar o fortalecimento da cooperativa, por exemplo.

Salienta-se que dentro das cooperativas e associações da agricultura familiar, existe a presença das agroindústrias familiares rurais, que são os locais processadores dos alimentos. Estes locais podem ser vistos como redes sociais que conectam a produção ao consumo (MIOR, 2005) e possibilitam a agregação de valor na matéria-prima produzida pelas famílias, como ainda na inserção e ampliação de novos mercados consumidores.

Segue o mesmo princípio do cooperativismo [...] então vem se avaliando de que hoje quem consegue acumular mais, mais recurso dentro do processo produtivo, você analisando desde a produção até o consumo, é quem consegue de alguma forma prolongar a duração dos alimentos, que é as agroindústrias, indústria, e tudo mais. [...] agregar valor e também tentar aumentar um pouco a durabilidade dos alimentos [...] então com base nessa análise e também com base nessa perspectiva de que com a agroindústria a gente possa agregar valor aí nos alimentos. (Colaborador C1)

É na questão de processar os produtos. É pra questão de vigilância e arrumar lá tipo o açúcar mascavo, tem que ter uma agroindústria pros doces, panificado. É devido a legislação né, e teve que criar as agroindústrias. (Colaborador C3a)

Nesta última fala, observa-se que a criação da agroindústria se deu também para o cumprimento das legislações, já que para haver comercialização, os locais de processamento precisam atender alguns critérios presentes nas legislações que os regularizam, incluindo o critério estrutural.

Portanto, as agroindústrias cooperam para mais uma forma de geração de trabalho e renda para as famílias agricultoras e também para evitar possíveis perdas de alimentos *in natura*, quando existe excedente de produção. Como mencionado acima pelo colaborador C1, o processamento aumenta a durabilidade dos alimentos, ou seja, o tempo de prateleira, mas também agrega valor aos produtos. Apesar de existir a possibilidade de processamento, a não aquisição dos alimentos ainda pode ocorrer, devido à aceitabilidade relacionada ao padrão de qualidade do alimento *in natura* pelos locais compradores, não havendo espaço no mercado para venda, ou mesmo, pela dificuldade na inserção em diversos ramos do mercado consumidor e ampla concorrência existente neste meio, por exemplo.

Acrescenta-se aos aspectos citados, que as agroindústrias familiares rurais contribuem para a geração de trabalho no meio rural, principalmente para jovens e mulheres que geralmente se constituem como sendo os principais trabalhadores destes estabelecimentos.

Referente ao contexto das melhorias que as agroindústrias podem trazer, o colaborador C3a relatou sobre a possibilidade de processar a matéria-prima nas unidades familiares rurais:

Teve uma melhoria razoável. É, questão da comercialização e agregar valor. Que até então você vendia os produtos tudo assim, in natura, você só vendia matéria prima e hoje a possibilidade de processar na propriedade, de vender transformado, de agregar valor. (Colaborador C3a)

A partir desta fala, ressalta-se sobre o procedimento de processar na propriedade, onde este possibilita a geração de renda para as famílias, especialmente para jovens e mulheres, trazendo muitos benefícios e novas oportunidades como independência financeira, diminuição do êxodo rural, continuidade das tradições locais e familiares, valorização do trabalho feminino, dentre outros.

Salienta-se, conforme descrito por Mior (2005), que as agroindústrias familiares rurais não são locais apenas para processamento de alimentos, já que possuem características mais amplas e que as diferencia de outros locais produtores, como por

exemplo as agroindústrias convencionais²⁴. Segundo o autor, estas agroindústrias são organizações que possibilitam às famílias rurais produzir, processar e transformar uma parte das suas produções, objetivando principalmente a agregação de valor dos alimentos para a comercialização (diferentemente de alguns anos atrás em que o processamento dos alimentos era realizado visando principalmente a subsistência das famílias agricultoras). Portanto, as agroindústrias familiares rurais, consistem em um novo espaço e empreendimento social e econômico. Além disso, através da produção artesanal com contribuição principalmente da mulher, estes locais evidenciam os aspectos culturais alimentares ligados à região em que pertencem (o círculo social em que as pessoas estão inseridas).

Dessa forma, programas como o PAA (nas suas distintas modalidades), consolidam segmentos como da agricultura familiar, oportunizando a comercialização para o mercado institucional. Apesar das dificuldades encontradas e das suas fragilidades, o PAA é visto pelos agricultores como um bom meio para comercialização de alimentos (e consequente geração de renda) e contribui para a estruturação das organizações por meio da criação de cooperativas, por exemplo, a fim de realizar a imersão no mercado institucional. Ainda, a criação de agroindústrias familiares rurais permite o processamento da matéria-prima produzida localmente e agregação de valor. Apesar das barreiras que possam surgir para a legalização dos produtos advindos das agroindústrias, estas são potenciais locais processadores que auxiliam no fortalecimento dos agricultores e possibilitam o aumento da diversificação na produção.

Em relação aos aspectos de qualidade que são valorizados pelo PAA, observa-se de modo geral que o programa busca incentivar principalmente os aspectos social, cultural, ético e econômico, a partir do seu objetivo. Porém, salienta-se que as barreiras encontradas podem contribuir para a não inserção, ou ainda, estimular a exclusão das organizações da agricultura familiar.

²⁴ Segundo o autor, as agroindústrias convencionais se caracterizam como locais que visam os mercados globais e se organizam para agir de maneira competitiva.

5 CONCLUSÃO

Este estudo trouxe as percepções dos representantes das organizações da agricultura familiar, participantes dos processos de elaboração das chamadas públicas ou das chamadas públicas para a aquisição de gêneros alimentícios promovidos por uma instituição pública de ensino superior, possibilitando melhor compreender a relação existente entre agricultores familiares e órgãos públicos, no que tange o processo de comercialização de alimentos dentro do PAA modalidade Compra Institucional. Associado a este contexto, buscou-se entender de que modo a percepção sobre qualidade pode interferir na seleção de propostas elaboradas por estas organizações da agricultura familiar visando a inserção no mercado institucional.

No que cerne a este estudo, percebeu-se avanços em relação aos editais de chamadas públicas publicados pela instituição, tais como: o aumento da variedade de alimentos solicitados entre o primeiro edital, publicado em 2012, e o último, publicado em 2015; e a realização de reuniões com representantes de organizações da agricultura familiar, anteriormente a elaboração dos editais de chamadas públicas, visando mapear a produção e as condições estruturais das organizações. Em relação ao último ponto, esta atitude, de acordo com os representantes, gera um sentimento de valorização entre os agricultores, por possibilitar a participação destes no processo de construção de editais condizentes com a realidade.

Por outro lado, algumas barreiras e dificuldades foram relatadas, incluindo, por exemplo: editais elaborados pela instituição compradora, com itens não produzidos pelo segmento da agricultura familiar, dando maior ênfase a alimentos semi-perecíveis. Isto implica na limitada abrangência destes editais e na limitada inclusão de agricultores no processo, salientando-se que, mesmo com a realização das reuniões promovidas pela instituição compradora, algumas questões deixaram de ser contempladas durante a elaboração dos editais e aquisição dos gêneros alimentícios, como por exemplo, a inclusão de hortifrutigranjeiros nas chamadas públicas.

Somando-se a estes dados, verificou-se, também, que não foram considerados, para a seleção das organizações nas chamadas públicas, os critérios recomendados pela Resolução nº 50/2012, apesar dos mesmos constarem em todos os editais publicados pela instituição, e sim considerado o critério do menor preço. Ainda, observou-se que os editais não priorizam a compra de alimentos produzidos de modo orgânico ou agroecológico, não oportunizando a participação dos produtores

destes alimentos no processo, devido às dificuldades que relatam encontrar, em relação à concorrência com produtores convencionais, já que os valores praticados nos editais não cobrem as despesas com estes tipos de produção. Ressalta-se o exemplo trazido neste estudo, em que uma das organizações, produtora de alimentos orgânicos, somente participou do fornecimento de alimentos para a instituição, por não haver concorrência com outras organizações, em relação aos itens por esta produzidos.

Por fim, inferiu-se que os editais elaborados pela instituição não contemplam todos os aspectos de qualidade mencionados neste estudo, levando em maior consideração os aspectos relacionados à qualidade ótima. Ainda assim, ressalta-se que o único aspecto atendido em sua totalidade, porém somente no edital de 2015, foi o relacionado às condições sensoriais.

Conclui-se, portanto, que algumas estratégias podem ser adotadas, visando a superação das barreiras e dificuldades encontradas. Destaca-se assim que é preciso ampliar a variedade de alimentos nos editais de chamada pública, solicitando em especial hortifrutícolas, além de haver a necessidade, por parte da instituição, da realização de um mapeamento mais adequado, de modo a solicitar nestes editais apenas alimentos produzidos pela agricultura familiar, otimizando os processos de compra e venda e incluindo de forma mais consistente o segmento. Ainda, recomenda-se que o volume solicitado de cada alimento seja ampliado, buscando intensificar a relação de comercialização e o consequente fortalecimento dos agricultores, de suas organizações e das regiões produtoras.

De modo a tornar as chamadas públicas eficazes, sugere-se que a instituição, aliando-se a parceiros como: a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), o Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR), as Secretarias de Agricultura municipais e estaduais, o Centro Paranaense de Referência em Agroecologia (CPRA), realizem um mapeamento da produção agrícola local, regional e estadual, visando conhecer o potencial produtivo das famílias agricultoras, ampliando a variedade de alimentos solicitados nos editais, bem como, o número de organizações e respectivos agricultores no processo.

Dois pontos relevantes, que devem ser considerados, é a compra de alimentos culturalmente consumidos na região e o respeito a sazonalidade durante a programação de entrega dos itens previsto nos editais. Tais pontos, quando observados durante a elaboração de cardápios, juntamente com a inserção de

produtos baseados no mapeamento da realidade produtiva local, regional e estadual, valorizam a produção, garantem o acesso dos agricultores ao processo, reduzem a situação de insegurança alimentar e nutricional no campo, além de possibilitar a oferta de alimentos sensorialmente, nutricionalmente e microbiologicamente mais adequados.

Além disto, é de fundamental importância que a instituição considere os critérios de seleção recomendados pelo GGPAA, uma vez que os mesmos permitem inserir no mercado institucional famílias ou grupos de agricultores mais vulneráveis e que não possuem condições para adentrar e concorrer em outros modos de aquisição. Salienta-se que no processo de seleção deveriam ser considerados dois aspectos prioritários: propostas de produtores locais ou regionais e que apresentem alimentos orgânicos ou agroecológicos, já que são nestes modos de produção que a SAN está fortemente presente. De modo a olhar a alimentação como uma rede interligada a questões sociais, culturais, econômicas, éticas e ambientais, sugere-se que durante a elaboração dos editais de chamada pública, as características dos alimentos contemplem critérios de qualidade ampliados, tais como os sugeridos neste estudo.

Desta forma, todas as recomendações ou estratégias apresentadas, demonstram caminhos capazes de auxiliar na superação das barreiras apresentadas no estudo e contribuir para maior efetividade na inclusão e fortalecimento de organizações da agricultura familiar nos processos de chamada pública desta e de outras instituições públicas.

Enfatiza-se que o estudo retrata a realidade de comercialização entre determinadas organizações da agricultura familiar e uma instituição pública de ensino superior, apresentando os aspectos positivos como ainda as barreiras a serem superadas. Salienta-se que os achados aqui discutidos e analisados não devem ser generalizados para outras instituições. Porém, acredita-se que com esse estudo, contribui-se com a melhor compreensão acerca da relação de comercialização entre agricultores familiares e mercado institucional, por meio do PAA-CI.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, J.A.; CALIL, R.M. Análise e avaliação das especificações dos alimentos contidas em editais de chamadas públicas do PNAE. **Revista Visa em Debate**, Rio de Janeiro, v.4, n.2, p. 79-87, 2016. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/580/309>>. Acesso em: 11 jun. 2017.

AGUM, R.; RISCADO, P.; MENEZES, M. Políticas Públicas: Conceitos e Análise em Revisão. **Revista Agenda Política**, São Carlos, v. 3, n.2, p. 12-42, 2015. Disponível em: <<http://www.agendapolitica.ufscar.br/index.php/agendapolitica/article/view/67/63>>. Acesso em: 02 ago. 2016.

BACHER, L. **Carvalho-Branco ou Carvalho Europeu - Quercus petraea**. [20--]. 1 fotografia, color. Disponível em: <http://www.fazendacitra.com.br/site/index.php?option=com_content&view=article&id=234:carvalho-branco-ou-carvalho-branco-quercus-petraea&catid=16:plantas-raras&Itemid=27>. Acesso em: 04 nov. 2016.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Editora Edições 70, 1995.

BEZERRA, I.; PAULA, N. F. de; ANJOS, M. C. R. dos. Política pública e inclusão social: limites e perspectivas no âmbito da compra institucional. **Revista Sodebras**, v.11, n.130, p.37-42, 2016. Disponível em: <<http://www.sodebras.com.br/edicoes/N130.pdf>>. Acesso em: 27 set. 2016.

BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 jun. 1993a. Seção 1, p. 8269.

BRASIL. Agência da Vigilância Sanitária (Anvisa). Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". **Agência da Vigilância Sanitária**, Brasília, DF, 2 dez. 1993b. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0>. Acesso em 11 mai 2017.

BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprovar o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Secretaria de Vigilância Sanitária**, Brasília, DF, 1997. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS->

MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>. Acesso em: 12 jun. 2017.

BRASIL. Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000. Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 ago. 2000. Seção 1, p.1.

BRASIL. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 6 nov. 2002.

BRASIL. Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 4 jul. 2003, Seção 1, p. 1.

BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 16 set. 2004.

BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 jul. 2006a. Seção 1, p.1.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 set. 2006b. Seção 1, p.1.

BRASIL. Tribunal de Contas da União. **Licitações e contratos: orientações e jurisprudência do TCU**. Brasília, DF, 4. ed. 2010. Disponível em: <<http://portal2.tcu.gov.br/portal/pls/portal/docs/2057620.PDF>>. Acesso em: 04 out. 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Chamada Pública nº 01/2012-GR/PRA**. Curitiba, 2012a. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/licitacao/seguranca_alimentar/Chamada%20P%C3%BAblica_UFPR_n%C2%BA_01-2012_arroz_parboilizado.pdf>. Acesso em: 27 set. 2016.

BRASIL. Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012. Dispõe sobre a sistemática de funcionamento da modalidade de execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA. Brasília, 27 set. 2012b.

BRASIL. Resolução nº 26, de 17 de junho, de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 18 jun. 2013a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras

providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, n. 213, 1 nov. 2013b. Seção 1, p.56-57.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Chamada Pública nº 01/2013-GR/PRA/DSG**. Curitiba, 2013c. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/licitacao/seguranca_alimentar/Chamada%20P%C3%ABlica_UFPR_n%C2%BA_01-2013_hortifruti_graos_lacteos.pdf>. Acesso em: 27 set. 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). **RDC 49/2013. Inclusão produtiva com Segurança Sanitária. Norma comentada**. Brasília, 2014a. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Inclus%C3%A3o+produtiva+com+seguran%C3%A7a+sanit%C3%A1ria+-+RDC+49+de+2013+-+norma+comentada/e1afdb25-f1fa-49db-afdd-0d974d46bdd6>>. Acesso em: 09 out. 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS. **Programa de Aquisição de Alimentos – PAA**. 2014b. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/aquisicao-e-comercializacao-da-agricultura-familiar>>. Acesso em: 25 ago. 2015.

BRASIL. Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 jun. 2015a. Seção 1, p.9.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Chamada Pública nº 01/2015-GR/PRA**. Curitiba, 2015b. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/licitacao/seguranca_alimentar/CHAMADA%20P%C3%9ABLICA_UFSM_01-2015_graos_macarrao.pdf>. Acesso em: 27 set. 2016.

BRASIL. Agência da Vigilância Sanitária (Anvisa). **Programa de análise de resíduos de agrotóxicos em alimentos – PARA. Relatório das análises de amostras monitoradas no período de 2013 a 2015**. Brasília, 2016a. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/111215/0/Relat%C3%B3rio+PARA+2013-2015_VERS%C3%83O-FINAL.pdf/494cd7c5-5408-4e6a-b0e5-5098cbf759f8>. Acesso em: 16 jun. 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDS). **Compras da Agricultura Familiar Órgãos Públicos. Modalidade Compra Institucional do PAA (2012-2015)**. Brasília, 2016b. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/Relatorio_PAACompraInstitucional%202012-2015.pdf>. Acesso em: 10 mai. 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Orientações e Marco legal. Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar-PAA**. Brasília, DF, 2016c, p.1-74. Disponível

em: <<http://www.comprasgovernamentais.gov.br/noticias/18-05-2016-compra-institucional-do-programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>>. Acesso em: 30 set. 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). **Programa de Aquisição de Alimentos – PAA**. Brasília, 2016d. Disponível em: <<http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>>. Acesso em: 20 abr. 2016.

BRASIL. Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). **Programa de Aquisição de Alimentos – PAA. Resultados das ações da Conab em 2016**. Brasília, 2017a. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/17_03_03_14_44_39_minuta_sumario_executivo_2016_final.pdf>. Acesso: 04 abr. 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)**. 2017b. Disponível em: <<http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>>. Acesso em: 28 abri 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). **Guia de alimentos e Vigilância Sanitária**. [20--]a. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2017.

BRASIL. Agência da Vigilância Sanitária (Anvisa). **Inclusão produtiva com segurança sanitária: Orientação para gestores de políticas públicas municipais e trabalhadores da vigilância sanitária**. [20--]b. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Orienta%C3%A7%C3%A3o+para+gestores.pdf/8688186a-4809-41a6-b342-1965ba6e56a8>>. Acesso em: 21 jun. 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). **Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar: Renda para quem produz e comida na mesa de quem precisa**. [20--]c. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/CARTILHA_PAA_FINAL.pdf>. Acesso em: 28 abril 2017.

BUAINAIN, A.M; ROMEIRO, A.R.; GUANZIROLI, C. Agricultura familiar e o novo mundo rural. **Revista Sociologias**, Porto Alegre, n.10, p.312-347, 2003. Disponível em: < <http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/102427/1/2-s2.0-34247443624.pdf>>. Acesso em: 21 jun. 2017.

BURITY, V. et al. **Direito Humano à Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH). Brasília, DF, 2010. Disponível em: <http://www.redsan-cplp.org/uploads/5/6/8/7/5687387/dhaa_no_contexto_da_san.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2016.

BURLANDY, L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 14, n.3, p.851-860, 2009.

Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v14n3/20.pdf>>. Acesso em: 24 out. 2016.

CHABOUSSOU, F. **Plantas doentes pelo uso de agrotóxicos: novas bases de uma prevenção contra doenças e parasitas. A Teoria da Trofobiase**. 2ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

CHAMHURI, N; BATT P.J. Consumer perceptions of food quality in Malaysia. **British Food Journal**. v. 117, n. 3, p.1168-1187, 2015. Disponível em: <<http://www.emeraldinsight.com/doi/full/10.1108/BFJ-08-2013-0235>>. Acesso em: 14 mai. 2017.

CHRISTOFFOLI, P. I. Elementos introdutórios para uma história do cooperativismo e associativismo rurais no Brasil. In: NOVAES, H.; MAZIN, A. D.; SANTOS, L. (org.). **Questão agrária, cooperação e agroecologia**. 1ª ed. São Paulo: Outras expressões, 2015. p. 169- 187.

CINTRAO, R. P. Comida, Vigilância Sanitária e patrimônio cultural: conflitos e contradições entre Políticas Públicas. In: I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 2012, São Cristóvão. **Anais...** São Cristóvão: UFS, 2012. Disponível em: <<http://www.grupam.net/anais-do-i-seminario-sobre-alimentos-e-manifesta%C3%A7%C3%B5es-culturais-tradicionais/>>. Acesso em: 19 nov. 2015.

CINTRÃO, R. P. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas. **RURIS - Revista do Centro de Estudos Rurais**, Campinas, v.8, n.2, p. 147-173, 2014. Disponível em: <<https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/1991/0>>. Acesso em: 24 mai. 2017.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Cartilha Losan**. [20--]. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/cartilha-losan-portugues>>. Acesso em: 08 jun. 2017.

COSTA, B.A.L; AMORIM JUNIOR, P.C.G; DA SILVA, M.G. As Cooperativas de Agricultura Familiar e o Mercado de Compras Governamentais em Minas Gerais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v.53, n.1, p.109-126, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032015000100109> . Acesso em: 24 mai. 2017.

CRUZ, F.T. da. **Qualidade dos alimentos e escalas de produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais**. Trabalho apresentado no grupo de pesquisas: Agricultura familiar e Ruralidade. SOBER – Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Porto Alegre, 2009.

CRUZ, F. T. da; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 5, n.2, pg. 22-38, 2010. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/778.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2015.

CRUZ, F.T. da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS.** 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CULTURA MIX. **Árvores em Risco de Extinção: Quais São e Como Evitar.** 2012. 1 fotografia, color. Disponível em: <<http://meioambiente.culturamix.com/natureza/arvores-em-risco-de-extincao-quais-sao-e-como-evitar>>. Acesso em: 04 nov. 2016.

DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar em Revista**, Curitiba, n. 24, p. 213-225, 2004. Disponível em: <<http://revistas.ufpr.br/educar/article/viewFile/2216/1859>>. Acesso em: 06 jul. 2016.

ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO (EPSJV). **Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde.** Rio de Janeiro: Expressão Popular, 2015. Disponível em: <http://www.abrasco.org.br/dossieagrototoxicos/wp-content/uploads/2013/10/DossieAbrasco_2015_web.pdf>. Acesso em: 16 set. 2016.

FABRI, R.K.; et. al. Regional foods in Brazilian school meals. **British Food Journal**, v. 117, n. 6, p.1706-1719, 2015. Disponível em: <<http://www.emeraldinsight.com/doi/full/10.1108/BFJ-07-2014-0275#>>. Acesso em: 15 mai. 2017.

FERNANDES, F. M. B.; MOREIRA, M. R. Considerações metodológicas sobre as possibilidades de aplicação da técnica de observação participante na Saúde Coletiva. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 2, p.511-529, 2013. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/physis/v23n2/v23n2a10.pdf>>. Acesso em: 05 jul. 2016.

FERNQVIST, F.; EKELUND, L. Credence and the effect on consumer liking of food – A review. **Food Quality and Preference**, v. 32, p. 340-353, 2014. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095032931300178X>>. Acesso: 18 mai. 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Global food losses and food waste - Extent, causes and prevention.** Roma, 2011. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Ano Internacional da Agricultura Familiar.** 2014. Disponível em:<<http://www.fao.org/3/c-as281o.pdf>>. Acesso em: 08 ago. 2016

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los**

desiguales progresos. Roma, 2015. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i4646s.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **América Latina y el Caribe. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional. Sistemas alimentarios sostenibles para poner fin al hambre y la malnutrición.** Santiago, 2017. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i6747s.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2017.

FRASER, M. T. D.; GONDIM, S. M. G. Da fala do outro ao texto negociado: discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa. **Revista Paidéia**, Ribeirão Preto, v.14, n.28, p.139-152, 2004. Disponível em:<<http://www.scielo.br/pdf/paideia/v14n28/04.pdf>>. Acesso em: 07 jul. 2016.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido.** 48ª reimpressão. São Paulo: Paz e Terra, 2009.

FREY, K. Governança interativa: uma concepção para compreender a gestão pública participativa?. **Revista Política e Sociedade**, Florianópolis, v.3, n.5, p.119-138, 2004. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/view/1982/1731>>. Acesso em: 19 ago. 2016.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003. Disponível em:< http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000400011&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em: 15 mai. 2017.

GARIBOTTI, V; HENNINGTON, E. A; SELLI, L. A contribuição dos trabalhadores na consolidação dos serviços municipais de vigilância sanitária. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.22, n.5, p. 1043-1051, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2006000500017>. Acesso em: 02 jun. 2017.

GRISA, C.; et. al. Contribuições do Programa de Aquisição de Alimentos à segurança alimentar e nutricional e à criação de mercados para a agricultura familiar. **Revista Agriculturas**, v. 8, n. 3, p. 34-41, 2011. Disponível em: <<http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2011/11/artigo-6.pdf>>. Acesso em: 14 jun. 2017.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. Três Gerações de Políticas Públicas para a Agricultura Familiar e Formas de Interação entre Sociedade e Estado no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, p. 125-146, 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/resr/v52s1/a07v52s1.pdf>>. Acesso em: 11 set. 2017.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil.** 1ª ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. e-book. Disponível em: <<http://aspta.org.br/2015/10/livro-politicas-publicas-de-desenvolvimento-rural-no-brasil/>>. Acesso em: 24 out. 2015.

GRISA, C; PORTO, S.I. Dez anos de PAA: As contribuições e os desafios para o desenvolvimento rural. In: GRISA, C.; SCHNEIDER, S. **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. 1ª ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. e-book. p.155-180.

GUIMARÃES, I.F; CORVINO, M.P.F. Estratégias de educação permanente em saúde na percepção dos profissionais de Vigilância Sanitária. **Revista Visa em debate**, Rio de Janeiro, v.4, n.1, p.58-63, 2016. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/477/290>>. Acesso em: 24 mai. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Agropecuário 2006**. Brasil, grandes regiões e Unidades de Federação. Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio – Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv91984.pdf>>. Acesso em: 15 set. 2016.

INSTITUTO SOCIEDADE, POPULAÇÃO E NATUREZA (ISPN). **Oficina Normas sanitárias para alimentos de produção artesanal, familiar e comunitária**. Relatório final. Brasília, 2012. Disponível em: <http://formsus.datasus.gov.br/novoimgarq/12601/1801884_134647.pdf>. Acesso em: 31 mai. 2017.

IZUMI B.T; WRIGHT, D.W; HAMM, M.W. Market diversification and social benefits: Motivations of farmers participating in farm to school programs. **Journal of Rural Studies**, v.26, n.4, p. 374-382, 2010. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016710000161>>. Acesso em: 11 mai. 2017.

JUSTI, A. **Pesquisa pode salvar o futuro de araucárias ameaçadas de extinção**. 2015. 1 fotografia, color. Disponível em: <<http://g1.globo.com/pr/parana/noticia/2015/04/pesquisa-pode-salvar-o-futuro-de-araucarias-ameacadas-de-extincao.html>>. Acesso em: 04 nov. 2016.

MALUF, R. S. et al. Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.20, n. 8, p. 2303-2312, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232015000802303>. Acesso em: 15 abr. 2016.

MARTINELLI, S.S.; et. al. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22; n 1; p. 558-573, 2015. Disponível em: <<http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8641574/9074>>. Acesso em 10 mai. 2017.

MASCARELLO, G.; et. al. The perception of food quality. Profiling Italian consumers. **Revista Appetite**, v. 89, p. 175–182, 2015. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666315000616>>. Acesso em: 14 mai. 2017.

MEIRELES, L. Soberania alimentar, agroecologia e mercados locais. In: **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, AS-PTA, v.1, n.0, p. 11-14, 2004.

MINAYO, M. C.de S.; SANCHES, O. Quantitativo-Qualitativo: Oposição ou Complementaridade? **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 9, n.3, p. 239-262, 1993. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v9n3/02.pdf>>. Acesso em: 14 jun. 2016.

MINAYO, M. C. de S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa social: Teoria, método e criatividade**. 28ª ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2009.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 12ª ed. São Paulo: Editora Hucitec, 2010.

MINAYO, M. C. de S. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 3, p. 621-626, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v17n3/v17n3a07.pdf>>. Acesso em: 15 jun. 2016.

MINAYO, M. C. de S.; GUERRIERO, I. C. Z. Reflexividade como éthos da pesquisa qualitativa. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 4, p.1103-1112, 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v19n4/1413-8123-csc-19-04-01103.pdf>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos editora universitária, 2005.

MORRIS, C.; YOUNG, C. 'Seed to shelf', 'teat to table', 'barley to beer' and 'womb to tomb': discourses of food quality and quality assurance schemes in the UK. **Journal of Rural Studies**, v.16, n. 1, p. 103-115, 2000. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016799000443>>. Acesso em: 20 jun. 2017.

NIEDERLE, P.A. Delimitando as fronteiras entre mercados convencionais e alternativos para a agricultura familiar. **Revista Extensão Rural**, Santa Maria, n. 18, p. 5-37, 2009. Disponível em: <<http://w3.ufsm.br/extensaorural/art1ed18.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2017.

PARANÁ. Centro Estadual de Vigilância Sanitária. **Vigilância Sanitária e o empreendimento familiar rural: uma nova abordagem**. Curitiba, 2017a. Slide.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Saúde do Paraná (SESA). Resolução nº 004/2017. Estabelece as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo empreendimento familiar rural, microempreendimento individual e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de alimentos destinados ao consumo humano. Curitiba, p. 1-13, jan. 2017b. Legislação estadual.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Saúde do Paraná (SESA). **Resolução nº 004/2017. Empreendimento Familiar Rural**. 2017c. Disponível em: <<http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/ResolucaoFamiliarRural0042017.pdf>>. Acesso em 22 mai. 2017.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Saúde do Paraná. (SESA). **Vigilância Sanitária inicia capacitações da agroindústria familiar**. 2017d. Disponível em: <<http://www.saude.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=5421>>. Acesso em: 16 jun. 2017.

PAULA, N.F.de. **Colhendo os frutos: dificuldades e conquistas da modalidade do PAA Compra-Institucional em uma Universidade Pública**. 94 f. Dissertação (Mestrado em Alimentação e Nutrição) - Setor de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2016.

PAULA, N.M.de. **Evolução do sistema agroalimentar mundial: contradições e desafios**. Curitiba: Editora CRV, 2017.

PERACI, A. S.; BITTENCOURT, G. A. Agricultura Familiar e os programas de garantia de preços no Brasil: o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). In: SILVA, J. G. da; DEL GROSSI, M. E.; FRANÇA, C. G. de. (Org.). **Fome Zero: A Experiência Brasileira**. Ministério do Desenvolvimento Agrário, Brasília, 2010. p. 191-222. Disponível: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/pageflip-4204234-487363-lt_Fome_Zero__A_experinc-1750637.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2016.

PEREZ, F. C., *et al.* **Agroindústrias familiares como estratégia de desenvolvimento para o município de Santa Rosa/RS: O caso da Legislação**. Trabalho apresentado no grupo de pesquisas: Instituições e desenvolvimento social na agricultura e agroindústria. SOBER – Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Porto Alegre, 2009.

PICOLOTTO, E. L. Os Atores da Construção da Categoria Agricultura Familiar no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 52, p.63-84, 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032014000600004>. Acesso em: 26 mai. 2017

PLEIN, C.; FILIPPI, E. E. O Programa Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA): geração de renda e segurança alimentar. **Revista Faz Ciência**, Francisco Beltrão, v.14, n.19, p. 63-86, 2012. Disponível em: <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/viewArticle/8027>>. Acesso em: 22 mar. 2017.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 1ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PREZOTTO, L.L. **A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária**. Dissertação (Mestrado em Agrossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1999.

PREZOTTO, L.L. Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado. In: 3º COLÓQUIO INTERNACIONAL SOBRE TRANSFORMAÇÕES TERRITORIAIS, 2002, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: UFSC, 2002a.

PREZOTTO, L.L. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. **Revista de Ciências Humanas**, Florianópolis, n.31, p.133-153, 2002b. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/revistacfh/article/view/25195/22152>>. Acesso em: 02 out. 2016.

RADOMSKY, G.F.W. Reciprocidade, redes sociais e desenvolvimento rural. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. 1ª ed. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2006. p.104-133.

RESENDE, A. J. C. de. O princípio da razoabilidade dos atos do poder público. **Revista do Legislativo**. Belo Horizonte. n.26, p.55-58, 1999. Disponível em: <http://www.almg.gov.br/export/sites/default/consulte/publicacoes_assembleia/periodicas/revistas/arquivos/pdfs/26/calhau26.pdf>. Acesso em: 09 out. 2016.

RIGOTTO, R. M; PAIXÃO E VASCONCELOS, D; ROCHA, M. M. Uso de agrotóxicos no Brasil e problemas para a saúde pública. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.30, n.7, p.1-3, 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v30n7/pt_0102-311X-csp-30-7-1360.pdf>. Acesso em: 20 set. 2016.

RUA, M. das G. **Análise de Políticas Públicas: Conceitos Básicos**. Disponível em: <portal.mda.gov.br/o/1635738>. [20--]. Acesso em: 03 ago. 2016.

SCHMITT, C. J. Aquisição de alimentos da agricultura familiar Integração entre política agrícola e segurança alimentar e nutricional. **Revista de Política Agrícola**, Brasília, n. 2, p. 78-88, 2005. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/acs/Revista_Politica_Agricola_Ano_XIV_N_2_Abr_Maio_Jun_2005.pdf>. Acesso em: 17 ago. 2016.

SCHNEIDER, S. **A diversidade da agricultura familiar**. 1ª ed. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2006.

SCHNEIDER, S; FERRARI, D.L. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar – o processo de realocização da produção agroalimentar em Santa Catarina. **Revista Organizações Rurais e Agroindustriais**, Lavras, v. 17, n. 1, p. 56-71, 2015. Disponível em: <<http://revista.dae.ufpa.br/index.php/ora/article/view/949/0>>. Acesso em: 11 jun. 2017.

SCHOTTZ, V.; CINTRA, R. P.; SANTOS, R. M. dos. Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. **Revista Visa em debate**, Rio de Janeiro, v.2, n.4, p. 115-123, 2014. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/461/175>>. Acesso em: 18 nov. 2015.

SILVA, J. G. da; DEL GROSSI, M. E.; FRANÇA, C. G. de. (Org.). **Fome Zero: A Experiência Brasileira**. Ministério do Desenvolvimento Agrário, Brasília, 2010.

Disponível em:

<http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/pageflip-4204234-487363-lt_Fome_Zero__A_experinc-1750637.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2016.

SILVEIRA, P. R. C.; HEINZ, C. U. **Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para reestruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos**. Trabalho apresentado no 1º Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar. São Luiz Gonzaga, 2005.

SIROTA, V.G.R; ANJOS, M.C.R.dos; COSTA, I.B.da. Padronização da qualidade de alimentos: uma ameaça à soberania alimentar. **Espacio Regional: Revista de Estudios Sociales**, Osorno – Chile, v.1, n.13, p. 37-48, 2016.

SOARES, P.; et al. Potencialidades e dificuldades para o abastecimento da alimentação escolar mediante a aquisição de alimentos da agricultura familiar em um município brasileiro. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.20, n.6, p. 1891-1900, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232015000601891&script=sci_abstract&lng=pt>. Acesso em: 16 abr. 2017.

TREMARIN, I.C.; SCHMITZ, J.A.K.; WAGNER, S.A. Desenvolvimento rural e agroindústria familiar: um estudo na Regional Sindical da Serra do Alto Taquari. In: MENASCHE, R. **A agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. 1ª ed. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2007. p.120-129.

TRICHES, R.M; GRISA, C. Entre mudanças e conservadorismos: uma análise dos programas de aquisição de alimentos (PAA e PNAE) a partir da retórica da intransigência. **Revista NERA**, Presidente Prudente, n. 26, p. 10-27, 2015.

Disponível em:

<<http://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/viewFile/3569/2904>>. Acesso em: 17 mai. 2017.

VIANA, C. E., TRICHES, R. **Os conflitos com normativas sanitárias: um debate sobre as diferentes faces da qualidade dos alimentos**. Trabalho apresentado no 5º Simpósio de Segurança Alimentar - Alimentação e Saúde, Bento Gonçalves, 2015.

VÍCTORA, C. G. Uma Ciência Replicante: a ausência de uma discussão sobre o método, a ética e o discurso. **Revista Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 20, n. 1, p. 104-112, 2011. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v20n1/13.pdf>>. Acesso em: 04 jul. 2016.

WFP. Centro de Excelência Contra a Fome. **Escala de compras públicas de alimentos no Brasil – Série políticas sociais e de alimentação**. Série Políticas Sociais e de Alimentação. 2015a. Disponível em:

<http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaldeias/11112015091455Estudo3_escala_lowres.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2015.

WFP. Centro de Excelência Contra a Fome. **Modalidades de Compras Públicas de Alimentos da Agricultura Familiar no Brasil**. Série Políticas Sociais e de Alimentação. 2015b. Disponível em: <http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaldeias/11112015090940Estudo2_modalidades_lowres.pdf>. Acesso em: 30 set. 2016.

WILKINSON, J.; MIOR, L.C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos, Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n.13, p.29-45, 1999. Disponível em: <http://r1.ufrj.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/view/159/155>. Acesso em: 13 jun. 2017.

APÊNDICE 1 – ROTEIROS ELABORADOS

ROTEIRO PILOTO

Nome: _____ Idade: _____ Sexo: M () F () Ocupação: _____	Data entrevista: ____/____/2016
EIXOS DE ANÁLISE	
<p>Bloco 1: Caracterização do Contexto (do organização, cooperativa, agroindústria e cozinha familiar)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eu tive acesso a estes registros e documentos sobre a organização. Há dados que o senhor (a senhora) gostaria de acrescentar ao histórico da organização, que não estão disponíveis nestes registros, ou mesmo para atualizar? Por exemplo, em relação ao número de famílias, unidades familiares, modelo de produção (se convencional, em transição agroecológica, orgânica e/ou agroecológica) 2. O senhor (a senhora) saberia informar sobre a existência de parcerias com instituições, organizações, técnicos, movimentos sociais, voltadas à socialização de saberes e práticas sobre o processo de produção de alimentos? 3. Em relação à Cooperativa, o senhor (a senhora) saberia informar sobre qual foi a motivação que estimulou a criação desta cooperativa na organização? Houve fomento e/ou incentivo por alguma política pública ou programa/projeto? Em caso afirmativo, qual(is)? 4. Desde a criação da Cooperativa, o senhor (a senhora) percebeu alguma mudança em relação à comercialização, produção, transição do modelo de produção, acesso ao mercado? 5. Há aqui na organização uma agroindústria. O senhor (a senhora) saberia informar sobre qual foi a motivação que estimulou a criação desta agroindústria? Houve fomento e/ou incentivo por alguma política pública ou programa/projeto? Em caso afirmativo, qual(is)? 6. Desde a criação da agroindústria, o senhor (a senhora) percebeu alguma mudança em relação à comercialização, produção, transição do modelo de produção, ao acesso ao mercado? 7. O senhor (a senhora) saberia informar sobre o que é produzido atualmente na agroindústria? Desde o funcionamento da agroindústria, alguma produção deixou de ser realizada? Caso sim, qual(is) e por que motivo(s)? E alguma produção passou a ser realizada? Caso sim, qual(is) e por que motivo(s)? Há planos de inserção de um novo processo de produção futuro? Caso sim, qual(is) e por que motivo(s)? 8. O senhor (a senhora) saberia informar sobre quem são as pessoas ou as unidades que produzem os alimentos e/ou produtos comercializados pela Cooperativa? (Descrever o que é produzido, quem produz, onde produz – cozinha / padaria / agroindústria – dentro ou fora da organização, em outros municípios). <p>Bloco 2: Caracterização da Unidade de Produção de Alimentos (Agroindústria e cozinha familiar)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quem são as pessoas que trabalham na agroindústria (cozinha familiar, caso houver)? Como é constituída a equipe de trabalho? As pessoas são da própria organização, ou de outros lugares? Como é feita a utilização do espaço? Como é realizada a divisão do trabalho? 2. Como é realizado o abastecimento da matéria-prima para a produção na agroindústria ou na cozinha familiar? Os alimentos utilizados na produção são oriundos exclusivamente da organização? Caso não, quais são as outras formas de aquisição dos alimentos para produção? Caso sim, o abastecimento de alimentos oriundos da organização é suficiente para atender a demanda da agroindústria (ou cozinha alimentar)? 3. No caso da agroindústria: Há Responsável Técnico (RT) que faz parte do quadro técnico da agroindústria? Caso sim, qual a sua formação? Que funções exerce na agroindústria? Quais as suas responsabilidades? (orientação, elaboração de manuais técnicos, participação de cursos de manipulação, capacitação de pessoal, etc.) 4. No caso da cozinha familiar: Quem assume a responsabilidade da cozinha? O senhor (a senhora) saberia informar quais são as atividades desenvolvidas na unidade e qual a rotina de trabalho da(s) pessoa(s) envolvida(s)? 5. Para trabalhar na agroindústria (ou na cozinha familiar) há a exigência de capacitação em boas práticas de fabricação de alimentos? Caso sim, a equipe já fez algum curso específico? Qual(is) curso(s) foi(ram) realizado(s)? 	

6. Que demandas em relação à capacitação para produção de alimentos, o senhor (a senhora) julga necessárias para um bom funcionamento da agroindústria (ou cozinha familiar)?
7. O senhor (a senhora) atribuiria à agroindústria (ou cozinha familiar) alguma mudança na produção ou no modelo de produção de alimentos, por conta do início de suas atividades? Que tipo de mudança(s) o senhor (a senhora) poderia citar?

Bloco 3: Estratégias de Comercialização e Mercado Institucional (compras públicas)

1. O senhor (a senhora) saberia informar onde são comercializados os alimentos *in natura* e/ou processados?
- () Feiras () Mercados/Supermercados () Restaurante () Mercado Institucional (como o PAA-Institucional - hospitais, escolas, creches, restaurantes populares, restaurantes universitários, presídios, etc.)
- () Outros: citar: _____

2. (Caso tenha sido assinalada a opção mercado institucional) No caso dos Mercados Institucionais - PAA - O senhor (a senhora) saberia informar qual a modalidade utilizada para comercialização dos alimentos *in natura* e/ou processados?
- () Doação simultânea () Compra direta () Formação de Estoques
- () PAA Leite
- () Compra Institucional (Universidades, Forças armadas) - No caso de assinalar esta opção, perguntar o que entende sobre esta modalidade?

3. (Caso tenha sido assinalada a opção mercado institucional) O senhor (a senhora) saberia informar se a Cooperativa atende à demanda de solicitação dos alimentos *in natura* e/ou processados?
- () Sim Não () Por que?

4. Em relação à comercialização para o PAA, o senhor (a senhora) teria condições de avaliar a aceitabilidade dos alimentos *in natura* e/ou processados, por parte de quem recebe os alimentos?

Bloco 4: Sobre legislações e/ou normativas (cooperativa, agroindústria e cozinha familiar)

1. No caso da cooperativa, o senhor (a senhora) considera que o local atende as exigências das legislações? (Sim, Parcialmente ou Não) Em que sentido são atendidas (ou atendidas parcialmente ou não atendidas)?
2. O senhor (a senhora) conhece as legislações que tratam das agroindústrias familiares (ou outras unidades de produção como cozinha familiar) em relação a estrutura e boas práticas de fabricação de alimentos? Se Sim, saberia dizer quais? Se não conhece, saberia dizer o por quê?
3. Na opinião do senhor (da senhora), as legislações específicas são compatíveis com a realidade da agroindústria (ou da cozinha familiar)? (Sim, Parcialmente ou Não) Em que sentido são compatíveis (ou parcialmente compatíveis ou não compatíveis) ?
3. No caso da construção da agroindústria, o senhor (a senhora) saberia informar se houve um responsável técnico pela elaboração e execução do projeto de edificação?
4. No caso da cozinha familiar, existiu algum orientação e/ou projeto para construção ou adaptação da área de produção de alimentos?
5. A agroindústria (ou cozinha familiar) recebe (ou já recebeu) a visita dos agentes da Vigilância Sanitária? Caso sim, qual(is) foi(ram) a(s) orientação(ões) dos técnicos da Vigilância Sanitária? (o que fazem/fizeram, falam/falaram?)
6. Que avaliação o senhor (a senhora) faz das exigências sanitárias vigentes em relação à agroindústria (cozinha alimentar)? Na opinião do senhor (da senhora), estas exigências sanitárias facilitam ou dificultam a comercialização de alimentos por parte do segmento da agricultura familiar?

Bloco 5: Qualidade de Alimentos

1. O que o senhor (a senhora) entende por "alimento de qualidade"?
2. Com base nesta compreensão, o senhor (a senhora) consideraria os alimentos produzidos nas Unidades de Processamentos (agroindústria e cozinha familiar) do segmento da agricultura familiar de qualidade? Por quê?

ROTEIRO FINAL

Nome: _____ Idade: _____ Sexo: M (<input type="checkbox"/>) F (<input type="checkbox"/>) Ocupação: _____	Data entrevista: ____/____/2016
EIXOS DE ANÁLISE	
Bloco 1: Caracterização do Contexto (Associação, Cooperativa, Agroindústria) 1. O senhor (a senhora) poderia relatar o que motivou a criação da Associação e como foi o processo de criação? 2. Houve fomento e/ou incentivo por alguma política pública ou programa/projeto para criação da Associação? Em caso afirmativo, qual(is)? 3. Atualmente existem quantos associados? Estes associados pertencem a quais municípios? O que é necessário para ser um associado? 4. O senhor (a senhora) poderia relatar o que motivou a criação da Cooperativa e como foi o processo de criação? 5. Houve fomento e/ou incentivo por alguma política pública ou programa/projeto para criação da Cooperativa? Em caso afirmativo, qual(is)? 6. Desde a criação da Cooperativa, o senhor (a senhora) percebeu alguma mudança em relação à comercialização, produção e/ou acesso ao mercado? 7. Quais são os alimentos/produtos comercializados pela Cooperativa/Associação? 8. Existem agroindústrias vinculadas à Associação ou Cooperativa? Se sim, quantas? Em quais municípios? 9. O senhor (a senhora) saberia informar sobre a existência de parcerias com instituições, organizações, técnicos, movimentos sociais, voltadas à socialização de saberes e práticas sobre o processo de produção de alimentos?	
Bloco 2: Estratégias de Comercialização e Mercado Institucional (compras públicas) 1. O senhor (a senhora) saberia informar onde são comercializados os alimentos <i>in natura</i> e/ou processados? (<input type="checkbox"/>) Feiras (<input type="checkbox"/>) Mercados/Supermercados (<input type="checkbox"/>) Restaurante (<input type="checkbox"/>) Mercado Institucional (como o PAA-Institucional - hospitais, escolas, creches, restaurantes populares, restaurantes universitários, presídios, etc.) (<input type="checkbox"/>) Outros: citar: _____ 2. (Caso tenha sido assinalada a opção mercado institucional) No caso dos Mercados Institucionais - PAA - O senhor (a senhora) saberia informar qual a modalidade utilizada para comercialização dos alimentos <i>in natura</i> e/ou processados? (<input type="checkbox"/>) Doação simultânea (<input type="checkbox"/>) Compra direta (<input type="checkbox"/>) Formação de Estoques (<input type="checkbox"/>) PAA Leite (<input type="checkbox"/>) Compra Institucional (Universidades, Forças armadas) - No caso de assinalar esta opção, perguntar o que entende sobre esta modalidade? 3. (Caso tenha sido assinalada a opção mercado institucional) O senhor (a senhora) saberia informar se a Associação/Cooperativa atende à demanda de solicitação dos alimentos <i>in natura</i> e/ou processados? (<input type="checkbox"/>) Sim Não (<input type="checkbox"/>) Por que? 4. Em relação à comercialização para o PAA, o senhor (a senhora) teria condições de avaliar a aceitabilidade dos alimentos <i>in natura</i> e/ou processados, por parte de quem recebe os alimentos?	
Bloco 3: Sobre as Chamadas Públicas: PAA compra institucional 1. Como foi a participação da sua Associação/Cooperativa nos processos de chamada pública da instituição pública de ensino superior? 2. Em quais processos sua Associação/Cooperativa participou? 3. Para quais alimentos a Associação/Cooperativa apresentou propostas? E destas propostas, quantos itens foram contemplados?	

4. A Associação/Cooperativa teria outros alimentos/produtos que poderiam ser incluídos nas propostas? Quais? Se sim, por que o senhor (a senhora) acredita que esses alimentos não entram nas chamadas públicas da instituição?
5. O senhor (a senhora) saberia dizer quais foram os critérios utilizados pela instituição para a seleção das propostas? Em caso afirmativo, qual é a sua opinião sobre os critérios utilizados?
6. De uma maneira geral, como o senhor (a senhora) avalia os editais elaborados pela instituição para aquisição de alimentos/produtos?
7. A Cooperativa/Associação participou de chamadas públicas de outros órgãos públicos para comercialização de alimentos/produtos? Se sim, o senhor (a senhora) acredita que os editais da instituição são semelhantes aos dos outros órgãos públicos em que houve participação? Por quê?

Bloco 4: Qualidade de Alimentos

1. O que o senhor (a senhora) entende por "alimento de qualidade"?
2. Com base nesta compreensão, o senhor (a senhora) consideraria os alimentos/produtos produzidos pelo segmento da agricultura familiar de qualidade? Por quê?